

CONTE DI MATÀROCCO



ROSATO

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: 50% Nero d'Avola, 50% Merlot.

TIPOLOGIA: Rosé.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Mediamente argilloso.

VIGNETI: Allevati a controspalliera.

VENDEMMIA: Agosto / Settembre.

VINIFICAZIONE: Breve macerazione delle bucce (circa 6 ore) e successiva pressatura soffice. Fermentazione a 17 - 18 °C.

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosa tenue, con sfumature tendenti al violaceo.

PROFUMO: Delicato, con leggere note di rosa e ciliegia.

SAPORE: Leggero, fresco e armonico.

GRADO ALCOLICO: 11,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina ad una larga varietà di cibi quali antipasti ricchi, primi, pesci e carni bianche.

