



BRUSÌO ROSATO



Fresco, armonico, elegante. Un rosato ottenuto da un blend di vitigni autoctoni siciliani, apprezzabile per classe e versatilità. Le uve sono raccolte a mano nel momento di piena maturità delle bacche, per esprimere al meglio tutte le qualità organolettiche. Si procede poi con la diraspatura e la vinificazione in bianco, con una breve macerazione sulle bucce, necessaria ad apportare la tonalità di colore caratteristica di questo vino. La leggerezza e l'intensa aromaticità sono le qualità principali del Brusio rosato, un prodotto di grande pregio, capace di trasportare chi lo degusta lungo un viaggio sensoriale piacevole e seducente.

Denominazione: DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosa porpora brillante



PROFUMO: Incantevoli note di pompelmo rosa e fragoline si alternano a sentori di pepe bianco e fiori d'arancia



GUSTO: Si presenta fresco e leggero. Le note fruttate sono esaltate dalla piacevole sapidità. Equilibrato ad ogni sorso con un finale persistente ed armonico

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale per aperitivi, primi e secondi leggeri. Si sposa bene anche con piatti di pesce e carni bianche

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 6.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000
RESA UVA Q.LI/HA: 70 ql/Ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Raccolta in cassette delle sole uve sane, diraspatura, vinificazione in bianco con breve macerazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni