FAZIO

MONT'ELIMO NERELLO MASCALESE ROSÈ

Agile, minerale e fresco nei profumi. Il rosato della nuova linea Mont'elimo è ottenuto da sole uve di Nerello Mascalese, vinificate in bianco. Scorrevole, leggiadro e di grande beva, è l'ideale compagno in ogni momento, dall'aperitivo al brunch, alla cena fuori casa. La raccolta delle uve viene effettuata manualmente per preservare l'integrità degli acini, fermenta in vasche di acciaio inox termo controllate.
Il Nerello Mascalese Rosé di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco, leggero ma adeguato anche per il tutto pasto. Un rosato versatile dotato di gusto e buona persistenza.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosa tenue

PROFUMO: Accenni a ribes e fragola ma anche ciliegie e lampone

GUSTO: Elegante, morbido, con un finale pulito e scorrevole

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Un vino ideale per ogni occasione. Si abbina bene alla pizza margherita o alle crudités di pesce.
CALICE CONSIGLIATO: Tulipano
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.
PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie
FORMATI: 75 cl
CONFEZIONI: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese
UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Gessoso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima settimana di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L
VINIFICAZIONE IN ROSA: Lieve macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione termo controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi