



## NERELLO MASCALESE ROSÈ - SPUMANTE EXTRA DRY



Fresco, identitario, aromatico. Un Nerello Mascalese spumantizzato rosé che esalta le caratteristiche del vitigno, elegante e raffinato. La raccolta delle uve avviene manualmente, con un'ulteriore selezione in cantina prima della pressatura soffice a temperatura controllata. Una cuvée dall'animo gentile e delicato, caratterizzata da un corredo aromatico di frutti di bosco, lamponi e ciliegie contornati da soavi note di spezie e resina, che ne fanno un prodotto versatile, dall'animo allegro e gioioso.

**DENOMINAZIONE:** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Rosa aranciato, acceso e brillante



**PERLAGE:** Fine e persistente



**PROFUMO:** Al naso intenso e floreale. Si percepisce un leggero retrogusto di resina e spezie



**GUSTO:** Al palato esplodono le note aromatiche di frutti di bosco e amarena. La grande acidità e sapidità esaltano la delicatezza del bouquet

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Aperitivi, primi e secondi base di pesce, verdure scottate o alla griglia

**CALICE CONSIGLIATO:** Flûte

**SERVING TEMPERATURE:** 6 - 8° C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

**FORMATI:** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Nerello Mascalese

**UBICAZIONE VIGNETO:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcereo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,500

**RESA UVA Q.LI/HA:** 55 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Seconda decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 90 mg/L

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta e termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat

**AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE:** 3 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** 5 anni