FAZIO

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

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

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

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 3 mesi "sur lie" con agitazione frequente.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 mesi

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - 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