

LAVI NERO D'AVOLA ROSÈ

VITIGNO - Nero d'Avola 100%

VENDEMMIA - Manuale, nella terza settimana di agosto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4000/ettaro

RESA - 10 t/ha

ALTIMETRIA - 500/600 m.s.l.m

VINIFICAZIONE - Le uve di Nero D'Avola che compongono la Cuvée Vitese sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. In questo metodo la rifermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata a 16° per 30 giorni con una permanenza sui lieviti favorita da frequenti Batonnage. Successivamente il vino viene filtrato e imbottigliato. La caratteristica di questo metodo è che tutte le fasi che seguono la rifermentazione, compreso l'imbottigliamento, avvengono in condizioni isobariche

COLORE - Rosa acceso e brillante

PERLAGE - Fine e persistente

BOUQUET - Note fruttate di frutti rossi, come fragola, ciliegia e lampone.

SAPORE - Fresco e delicato al palato, vivace, armonico. Sapido e con una lunga e piacevole persistenza in bocca

GRADAZIONE ALCOLICA - 11,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Perfetto come aperitivo, eccellente con gli antipasti e con primi piatti come zucchine e scampi e spaghetti all'aragosta. Delizioso con grigliate di pesce perché perfetto nell'esaltare i profumi e i sapori del mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 6° - 8°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - 1-2 anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

