



GIASIRA ROSATO 2024

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: circa 5.500 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale nella prima metà di settembre

Vinificazione: diraspatura e breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e successiva fermentazione in serbatoi inox termocondizionati.

Affinamento: maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 5,55 g/l

Ph: 3,14

Prima annata: 2022

Formati: bottiglia da 0.75 l

Note di degustazione:

Vista: colore petalo di rosa con riflessi ramati

Olfatto: bouquet complesso, spazia dalle note floreali di rosa a quelle fruttate di fragoline di bosco e ribes, con delicati sentori speziati di pepe bianco

Gusto: fresco e piacevolmente sapido, con una buona persistenza e un finale vellutato

Abbinamenti:

Vino molto versatile, da bere sia come aperitivo sia con crudità di mare o crostacei, ottimo anche con la pizza