

Prosit – RESEDA

SICILIA ROSATO DOC 2023



UVE	Nero d'Avola 60% Alicante 40%
ZONA DI PRODUZIONE	Isola di Pantelleria zona Randazzo. È parte integrante del Parco Nazionale di Pantelleria con un'altitudine di circa 392 m slm.
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Terrazzamenti, esposti a sud - sud / est
TIPOLOGIA DI TERRENI	Terreni vulcanici di medio impasto sciolti tendente ad argilloso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000 per ettaro
RESA UVA	80 qli/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Le uve vengono raccolte a mano a maturazione polifenolica a fine settembre. La raccolta è manuale in cassette.
TECNICHE DI VINIFICAZIONE	Le uve arrivate in cantina, vengono diraspate. La macerazione dura poche ore in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato sulle fecce fine per un periodo di batonage di 2 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Dal colore rosato tenue e limpido. Al naso un arcobaleno di sentori come ciliegia, la fragola, anguria e sfumature di violetta e geranio. Al gusto fresco, acidulo, morbido, ampio e ricco quadro aromatico, che ricorda le sensazioni olfattive. Ben equilibrato.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ampia versatilità dai formaggi freschi, alla pizza, ai primi piatti a base di pesce. Può essere utilizzato come aperitivo o anche come vino festa e da compagnia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	ideale 8°C - 10°C
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
ACIDITÀ TOTALE	5,50 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	1,50 gr/l
ESTRATTO SECCO	21 gr/l

Vino prodotto attraverso la collaborazione con:



FAMIGLIA
Cofarella