

## ROSAMMURI

TERRE SICILIANE IGT ROSATO  
2017



Nasce da uve a bacca rossa, raccolte quando hanno ancora una buona acidità, vengono vinificate in rosa, lasciando qualche ora il mosto a contatto con le bucce subito dopo la pigiatura soffice. Vino dal sapore fresco e fruttato, profumo delicato e colore brillante.

### LE UVE

Uve autoctone siciliane a bacca rossa

### ZONA DI PRODUZIONE

Camporeale in provincia di Palermo

### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

300-400 metri s.l.m. esposizione nord-sud

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni argillosi

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot tradizionale

### VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre ancora con buona acidità e sottoposte a pigiatura soffice lasciando per qualche ora il mosto a contatto con le bucce.

### VINIFICAZIONE

La decantazione statica del mosto fiore a freddo, un'aggiunta di lieviti selezionati, e la fermentazione lenta a temperature controllata conferiscono al prodotto il tipico carattere fruttato.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa brillante, con sentori floreali e fruttati, sapore secco, pieno, elegante e pulito, con un leggero fondo di frutta che si sofferma in bocca.

### GRADAZIONE

12,00 %.

### CONSERVAZIONE OTTIMALE

Ambiente buio e fresco. Servire a temperatura 12 °C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti all'italiana (salumi), primi piatti saporosi (anche conditi con pomodoro), pesci, carni bianche, formaggi freschi.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum