

Terrazze dell'Etna

# ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosato

**Zona produttiva** Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, a 600 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Vulcanico ricco di scheletro.

**Sistema di allevamento** Alberello etneo

**Età delle vigne** 20 anni

**Vinificazione** Macerazione delle uve in pressa per 8 ore, pressatura soffice con resa del 50%.

**Invecchiamento** 6 mesi di batonage sulle fecce nobili e invecchiamento di 3 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosa tenue brillante.

**Profumo** Al naso è fresco con splendidi sentori di mela rossa e pesca e accenni balsamici.

**Sapore** Al palato è saporito con una grande freschezza, nel finale si percepisce struttura ed equilibrio.

**Abbinamenti** Si abbina su tutto ciò che è antipasto, perfetto con dei primi di medio condimento e con del pesce condito ma anche con crostacei o frutti di mare.



RANDAZZO / SICILIA

