



## *Villa Grazia di Sicilia* Rosa dei venti - Rosato -

Tipologia Rosato  
Vendemmia 2014

### Scheda Tecnica

**Area di Produzione:** Sicilia Centro Meridionale (Racalmuto AG)

**Tipo di Terreno:** Medio impasto calcareo

**Vitigno:** Nero d'Avola vinificato rosè

**Forma di Allevamento:** vigneti allevati a controspalliera.

**Ceppi per Ettaro:** Circa 3.500

**Resa per Ettaro:** Circa 100 Quintali

**Resa per Ceppo:** Circa 2Kg

**Vinificazione:** la raccolta, manuale, avviene nella seconda decade di settembre. Le uve vengono pigiadirasbate e macerate senza bucce, a seguito di sgrondatura dopo circa 12/24 ore, in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** il vino affina in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato.

### Dati Analitici

**Tenore Alcolico:** 12,5%

**Acidità Totale:** 5,2

**Zuccheri Residui:** <1 g/l

### Note Organolettiche

**Colore:** Rosa corallo

**Bouquet:** Al naso l'essenza di rosa abbraccia la frutta fragola e ciliegia. L'impatto olfattivo è variegato, notevolmente tenace.

**Temperatura di Servizio:** 10-12°C

**Bicchieri Consigliati:** Calice a tulipano di media grandezza.

**Abbinamenti Cibo-Vino:** si consiglia l'abbinamento agli antipasti magri, carni bianche, crostacei ed ai formaggi non stagionati.

**Longevità:** 2 anni