



GIASIRA

ROSATO

2022



Denominazione:
IGT Terre Siciliane

Vitigni:
Nerello Mascalese 100%

Certificazione:
Biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua:
3.500 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 seconda 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: 5,49 g/l

Ph: 3,25

Prima annata: 2022

Formati: bottiglia da 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: colore petalo di rosa con riflessi ramati

Olfatto: 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 crudité di mare o crostacei, ottimo anche con la pizza.