



ROSATO
VILLA DEI BARONI

“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake

-  **UVA:**
Nerello Mascalese
-  **ZONA DI COLTIVAZIONE:**
Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia
-  **ESPOSIZIONE:**
Nord / Sud
-  **ALTITUDINE:**
500 mslm
-  **TERRENO:**
Vulcanico
-  **ALLEVAMENTO:**
Controspalliera
-  **DENSITÀ IMPIANTO:**
4000 ceppi/ha
-  **VENDEMMIA:**
2^a e 3^a decade di ottobre
-  **GRADO ALCOLICO:**
12,5%



**VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO:**

Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16 °C. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi.

**DEGUSTAZIONE
ORGANOLETTICA:**

Colore rosa antico, sorprendentemente fruttato; ricorda i gelsi bianchi, il melone giallo e piccoli frutti di bosco. In bocca è pieno, persistente, fresco, con una nota minerale che ci lascia sperare una lunga durata nel tempo. Tali caratteristiche rendono questo vino importante e sorprendentemente rispondente al vitigno e al territorio di provenienza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°C



CARRANCO