



## Il figlio del vulcano

# Petra lava

ETNA ROSATO

### Qualifica

ETNA - Denominazione di Origine Controllata

### Vitigni

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

### Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo; allevamento a contropalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

### Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre; macerazione a freddo delle uve per 48 ore; pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

### Affinamento

In acciaio per 4 mesi

### Colore

Rosato brillante

### Profumo

Fruttato intenso con tipici sentori floreali

### Sapore

Asciutto, armonico

### Abbinamento ai cibi

Eccellente vino per ogni piatto

Tenore alcolico 13 % vol.

Temperatura di servizio 14°C

[www.antichivinai.it](http://www.antichivinai.it)



Antichi Vinai

1877