

Petra lava

ETNA ROSATO



Il figlio del vulcano

Qualifica

Etna DOC

Vitigni

85% Nerello Mascalese – 15% Nerello Cappuccio

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo; allevamento tradizionale ad alberello e a contropalliera su terreni 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 e successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperature controllate

Affinamento

In serbatoi di acciaio inox per almeno 4 mesi

Colore

Rosa salmone

Profumo

Intense note di frutti rossi e piacevoli note floreali

Sapore

Secco, fruttato, armonico

Abbinamento ai cibi

Eccellente vino per ogni pietanza

Tenore alcolico 13 %

Temperatura di servizio 14° C

www.antichivinai.it