



Tartaraci - Rosato Terre Siciliane IGT

VITIGNO: Grenache 50% e Nerello Mascalese 50%

VIGNA: Contrada Tartaraci - Bronte, versante Nord dell'Etna

TIPO DI COLTIVAZIONE:

Spalliera / 4.500 viti/ha

ETÀ DEL VIGNETO: 70 anni

ALTITUDINE: 930 m s.l.m.

TIPO DI TERRENO:

Terreno di origine vulcanica, povero e poco profondo, prevalentemente sabbioso. Caratterizzato da elevata presenza di scheletro costituito da pietra lavica e tufi vulcanici.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Le uve vengono riposte in cassette basse per preservarne l'integrità durante il trasporto in cantina. Pressatura soffice a grappolo intero con immediata separazione del mosto dalle bucce.

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18-20 °C.

Invecchiamento: Circa 6 mesi in vasche di acciaio inox, seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso ramato brillante.

Odore:

Sentori di frutta a polpa gialla con delicati richiami ai frutti tropicali.

Aromi:

Secco, equilibrato e piacevolmente fresco. La marcata sapidità e la buona persistenza conferiscono eleganza e bevibilità.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamento: Ideale con crudi di mare, crostacei, cucina mediterranea, formaggi freschi e piatti a base di pesce.