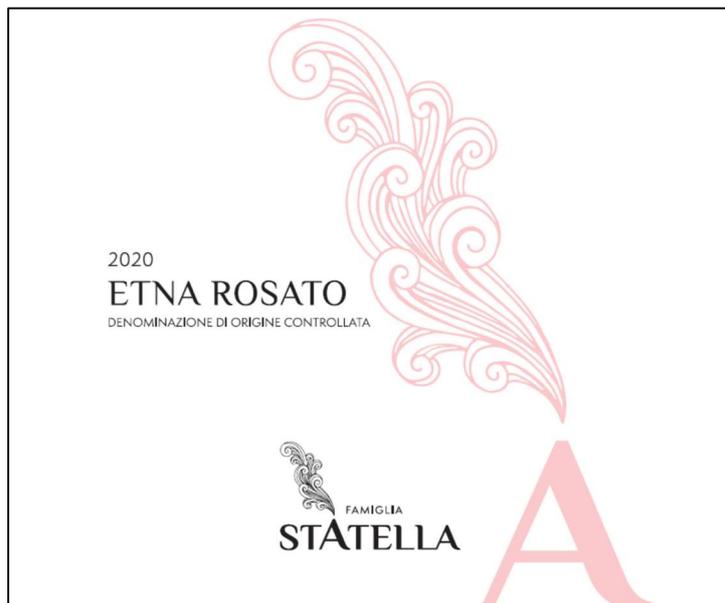




## SCHEDA TECNICA ETNA ROSATO 2020



**Nome del vino:** ETNA ROSATO

**Denominazione:** ETNA ROSATO DOC

**Zona di produzione:** comune di Castiglione di Sicilia - contrada Pettinociarelle

**Uvaggio:** 80% Nerello mascalese – 20% Nerello cappuccio

**Età dei vigneti:** 16 anni

**Tipo di terreno:** vulcanico

**Esposizione:** nord

**Altitudine:** 765 m

**Resa in uva per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione e affinamento:** vinificazione con breve macerazione pre-fermentativa a freddo e successiva pressatura soffice; fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento in acciaio fino a marzo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

**Dati organolettici:** colore rosato buccia di cipolla, al naso si presenta abbastanza intenso, con note di frutti rossi e ciliegia; al gusto si presenta fresco, con una buona intensità aromatica e una giusta acidità che contribuisce alla piacevolezza ed alla bevibilità.

**Temperatura di servizio consigliata:** 8-10°C

**Abbinamenti:** antipasti di pesce e crostacei, primi di pesce o di verdure e secondi di carni bianche.

**Famiglia Statella soc. sempl. agr.**

via Gullotto Mariano, 34 – 95012 – Castiglione di Sicilia (CT) – fraz. Passopisciarno

P.I. 05382080876 – info@famigliastatella.com