

La Ferla Rosato

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia rosato - Terre Siciliane IGP

Vitigno Nero d'Avola (70%) e Nerello Mascalese (30%)

Numero bottiglie prodotte nell'annata 40.000

Zona di produzione Canicatti, Naro, Racalmuto, Campobello di Licata e Ravanusa (Agrigento)

Tipo di terreno terreni limo - sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti 12/15 anni

Sistema di allevamento prevalentemente contropalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro 4000 - 5000

Resa per ettaro 10 t.

Vendemmia fine settembre

Fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16° C. per 15 giorni

Fermentazione malolattica svolta in parte

Affinamento tre mesi in vasca

Affinamento in bottiglia un mese prima della commercializzazione

Temperatura di servizio 12° C

Calice consigliato a tulipano, da bianchi giovani

Note di degustazione

Colore colore rosa con richiami corallo

Olfatto fragranti e fresche note di frutta di bosco e rosa si alternano e si incontrano con invitanti e misurati profumi di melagrana, lamponi e fragola

Palato sapido, marino e minerale, forte della sua corposità, coniuga in modo armonioso queste caratteristiche con una invitante piacevolezza di beva

Caratteristiche vino armonioso in tutte le sue parti, con una trama ricca e suadente, incanta per freschezza e composta eleganza

Abbinamenti gastronomici versatile negli accostamenti, predilige i piatti saporiti come stuzzicanti spaghetti ai ricci di mare, le lasagne alla marinara, il risotto con i funghi porcini. Molto piacevole il matrimonio con le seppie ripiene, il polpo "murato", il baccalà in tegame e i fegatini alla brace; bene anche con carni bianche rosolate alla piastra o, ancora meglio, con bocconcini di agnello stufati con le verdure. Anche questo vino, per sua dote, può ben figurare in un aperitivo ricco e variegato, dove salato e piccante hanno libero campo.