

Satàri Rosato

Rosato Frizzante



Tipologia rosato frizzante

Prima annata 2021

Vitigno 50% Nero D'Avola - 50% Nerello Mascalese

Zona di produzione Canicattì e Naro

Tipo di terreno terreni limo-sabbiosi, di natura calcarea.

Altitudine dai 400 ai 600 m.slm

Età media delle viti 8/10 anni

Sistema di allevamento prevalentemente a spalliera, con sistema a cordone speronato

Piante per ettaro 4.000

Resa per ettaro 100 q.

Vendemmia ultima settimana di Agosto / prima settimana di Settembre

Fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16°

Rifermentazione autoclave

Fermentazione malolattica non svolta

Temperatura di servizio 8/10° C

Note di degustazione

Colore rosa tenue

Olfatto al naso prevalgono i profumi floreali, con caratteristiche note fruttate, in particolare di frutta rossa come fragola, melagrana e lampone;

Palato in bocca si presenta con una discreta acidità che mette in risalto la sua freschezza con una carezzevole morbida bevibilità;

Caratteristiche brioso e vivace, da uve Nero d'Avola e Nerello Cappuccio, seduce per modernità. Spicca per fragranza e solarità. Freschezza e acidità si fondono in armonia;

Abbinamenti gastronomici si sposa felicemente con piatti a base di pesce, ma anche con taglieri di formaggi, sushi e pizza.