



Perricone 100%



oro rosa carico, intenso, sfavillante



oltre alla rosa, spiccano la **fragolina di bosco** e l'**arancia sanguinella**, ma anche pepe rosa e melagrana



allegro e dirompente, con una buona acidità; ritornano la fragolina, il **pepe rosa** e anche il bitter rosso

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre
Sistema di vinificazione: criomacerazione per una notte
Inoculo di **lieviti autoctoni siciliani selezionati**
Vinificazione ed affinamento in silos di acciaio inox a temperatura controllata per 5 mesi
Tappo in fibra di canna da zucchero (nessun sentore di tappo, biodegradabile, zero impronta di carbonio)
Grado alcolico: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 12°C

Questo Perricone rosè nasce da una sfida: dimostrare che è possibile, con grandi uve, ottenere un grande rosato, fresco e piacevole, ma con una buona struttura. Estraiamo quindi il mosto fiore delle nostre migliori uve, dopo poche ore dalla pigiatura, e lo vinifichiamo in bianco, ottenendo un rosato intenso e profumato, brillante e di grande abbinabilità, soprattutto con le verdure.



1° Classificato
Miglior vino rosato
in concorso



2016: 90 Punti
2017: 90 Punti
2018: 91 Punti
2019: 94 Punti




TERRE DI GRATIA