



PRIMAROSA

IGT Sicilia da uve di Nerello Mascalese



PRIMAROSA

Scheda Tecnica Colore Chiaretto, brillante, grande vivacità e lucentezza, Olfatto Ciliegia Etna di grande impatto, e poi pesca e fragola, subentrano quindi note minerali e speziate e un piacevole sottobosco Etna con sfumature che richiamano i legni giovani di quercia e castagno.

Gusto Grande equilibrio del vino che esprime anche al gusto una decisa personalità. Risulta pieno fresco e al contempo morbido. Al retrogusto ritornano vivi i sentori di frutta e risultando piacevolmente lungo.

Abbinamenti Uno e trino, ottimo con qualsiasi preparazione buono con antipasti ricchi, deciso anche con secondi di una certa importanza dai pesci alle carni.

Il classico vino che accompagna tutto il pasto. Ama essere servito ed apprezzato sui 10° .

VENDEMMIA:	2009	in contrada Sciaranova
DENOMINAZIONE:	IGT	
UVE:	Nerello Mascalese 90% 10% nerello capuccio	
ALLEVAMENTO:	Alberello	
CEPPI PER ETTARO:	6000 piante a spalliera ed alberello a conduzione biologica	
TIPO DI TERRENO:	Origine vulcanica prevalentemente sabbiosi e ricchi di scheletro e sostanze organiche	
RACCOLTA:	Manuale	
VINIFICAZIONE:	Macerazione pre-fermentativa a freddo e successivamente fermentato in legno senza controllo della temperatura per circa 30 giorni.	
MATURAZIONE:	Botti di rovere francese 2° passaggio per 3 mesi + 4 mesi in acciaio	
DATI ANALITICI DEL VINO:	Alcol 14 - Acidità totale 6,50 - PH 3,30 -	
RESA:	50 quintali per ettaro	