

SPARKLING



BRUT ROSE'

Uve:
Nerello mascalese 100%

Classificazione:
Terre Siciliane I. G. P.

Zona di produzione:
altopiano marsalese

Tipo di allevamento:
controspalliera a guyot

Densità di impianto per ettaro:
3.700 ceppi

Resa per ettaro:
70 ql./ha, 1,4 kg per pianta

Tipo di terreno:
medio impasto

Altitudine:
200 s.l.m.

Epoca di raccolta:
1.a decade di Agosto

Vinificazione:
decantazione statica.
Fermentazione a temperatura
controllata di 16° C.
Rifermetazione in autoclave

Colore:
rosa delicato

Profumo:
sentori di mela, pera,
e floreali con note
erbacee e agrumi

Gusto:
strutturato, morbido,
fresco ed equilibrato.
Perlage elegante
e persistente

Abbinamenti:
aperitivi e piatti a base
di pesce, crostacei
e carni bianche.

Gradazione alcolica:
12,5 % vol.

Temperatura di servizio:
7° - 8° c



TENUTE FARINA DELLA TORRE