

ETNA DOC ROSATO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Il protocollo di vinificazione del nostro rosato prevede un salasso dalla vasca scelta per la produzione di Etna Rosso Doc. Il mosto viene chiarificato in modo enzimatico, travasato e fermentato per due settimane a 13 gradi. La malolattica viene bloccata e il vino rimane in batonnage sulle fecce fini fino al marzo successivo alla vendemmia.

NOTE SENSORIALI / Dal colore rosa pallido simile alla buccia di cipolla presenta un naso spiccatamente floreale con note di fragola e lampone. Si consiglia l'abbinamento con piatti a base di pomodoro, la tipica bruschetta siciliana con pomodorini ciliegino e capperi, pesce spada alla Eoliana e sarde a beccafico.



TENUTE
BALLASANTI