



Etna Rosato DOC

Zona di produzione / Milo (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Nerello Mascalese 90%,
Carricante 10%

Impianti / Guyot

Resa / 50 ettoltri per ettaro

Fermentazione / in assenza di vinacce

Temperatura di servizio / 10° C

Vista / Buccia di cipolla, snello e brillante.

Olfatto / Sentori floreali decisi e persistenti,
arancia sanguinella e pompelmo rosa.

Gusto / Entrata decisa ed elegante, che
permette una facile beva, ma seguita da
un'interessante complessità tendete al
frutto.

Abbinamenti / Perfetto come aperitivo,
accompagnato da frittore di mare e di terra.
Ma anche dal tonno sott'olio, caponata e ai
primi piatti a base pomodoro.

Note / Un vino che nasconde la sua
complessità con l'eleganza.

Da bere subito.