

SCIARE DELL'ALBA

---

# Etna Rosato DOC

Annata 2019



# Scheda Tecnica

**VENDEMMIA:**

2019

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Presa fraz. Di Mascali(CT)

**UVE:** Nerello Mascalese

80%, Nerello Cappuccio 20%

**CEPPI PER ETTARO:**

6000 allevati a cordone speronato

**RESA:**

50q/Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

1600

**TIPO DI TERRENO:**

di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica.

**ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:**

500 m.s.l.m. Sul versante est dell'Etna.

**RACCOLTA:**

manuale

**VINIFICAZIONE:**

vinificato in acciaio a bassa temperatura.

**MATURAZIONE:**

in acciaio a contatto con le fecce per tre mesi e un mese in bottiglia.

**ABBINAMENTI:**

Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce poco elaborati e formaggi freschi e di media stagionatura.

**DATI ANALITICI DEL VINO:**

alcol 13,0%; acidità totale 6,2g/l di acido tartarico; pH 3,25

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

colore rosa tenue, al naso si presenta floreale con note di rosa e viola, fruttato con note di fragola di bosco, in bocca si presenta equilibrato, fresco, morbido, con una buona sapidità.