



## FIORE DI NERO

---

È OTTENUTO DAL "FIORE" DEL "NERO D'AVOLA", IL VINO DAL COLORE ROSACEO, HA DEGLI INTENSI PROFUMI DI FRUTTA E DI FIORI, IN PARTICOLARE DI FRAGOLA, DI CILIEGIA E DI ROSA, MENTRE ALL'ASSAGGIO SI CONTRADDISTINGUE PER LA FRESCHEZZA E LA COMPLESSITÀ DEI SAPORI DI FRUTTA FRESCA.

### DESCRIZIONE

**Tipologia** / Vino Rosato D.O.C. Sicilia.

**Vitigno** / Nero d'Avola 100%

**Gradazione alcolica** / 13,0% vol.

**Contenuto** / 75 cl.

### PROCESSO DI PRODUZIONE

**Vigneti di produzione** / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

**Epoca e modalità di raccolta** / Seconda decade di settembre rigorosamente a mano.

**Produzione per ha** / 100 q.li.

**Cantina di vinificazione ed imbottigliamento** / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

**Vinificazione e macerazione** / In Bianco in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, a contatto con le bucce per 6 ore a freddo e successiva fermentazione a 14° C.

**Fermentazione malolattica** / Non svolta.

**Conservazione** / In vasche di acciaio a temperatura controllata 15° C.

**Conservazione vino Imbottigliato** / 16° C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** / Rosa chiaro.

**Odore** / Tipico di fiori e frutta in particolare di rosa, fragola e ciliegia.

**Gusto** / Molto fresco ed acidulo ricco di sapori di frutta appena raccolta.

**Abbinamenti** / Antipasti, pesce dal forte sapore, carni bianche ed in genere sui cibi delicati.

**Temperatura di servizio** / 10° C.



Tenute Lombardo  
vigneti e cantina  
c.da Cusatino sn S.S. 122 Km 50,00  
93100 Caltanissetta  
P. IVA 01869140853

T +39 0934 193 51 48 / 0934 57 18 40  
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it