



SUALTEZZA 650 ROSÉ

UN MOUSSEUX ROSÉ SE DISTINGUANT PAR UN PARFUM INTENSE DE FLEURS ET DE FRUITS FRAÎCHEMENT CUEILLIS, EN PARTICULIER DE ROSE, DE FRAISE ET DE CERISE, TANDIS QU'IL OFFRE EN BOUCHE DES SAVEURS CARACTÉRISTIQUES DE FRUITS FRAIS.

DESCRIPTION

Type / Mousseux rosé brut IGP Terre siciliane.

Cépage / Nero d'Avola 100%

Degré d'alcool / 12,0% Vol.

Contenu / 75 cl.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Vignobles / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 580 mètres d'altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

Calendrier et méthode de vendange / Dix premiers jours de septembre, uniquement à la main.

Production par hectare / 12000 kilos.

Chai de vinification et mise en bouteille / Dans l'exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

Vinification / En cuves d'acier inox à température contrôlée de 14° C.

Fermentation malolactique / Non réalisée.

Élaboration / En autoclave et mise en bouteille isobare.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Rose clair.

Nez / Typique de fleurs et de fruits, en particulier de rose, de fraise et de cerise.

Effervescence / Intense et persistante.

Bouche / Très frais et acidulé, riche en saveurs de fruits fraîchement cueillis.

Accords / Entrées, poisson au goût prononcé, viandes blanches et avec les plats délicats en général.

Température de service / 8° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853