



## SUALTEZZA 650 ROSÉ

---

UNO SPUMANTE ROSATO, DA UVE NERO D'AVOLA CARATTERIZZATO DAGLI INTENSI PROFUMI FLOREALI E DI FRUTTA APPENA RACCOLTA, IN PARTICOLARE DI ROSA, DI FRAGOLA E DI CILIEGIA, MENTRE ALL'ASSAGGIO SI CONTRADDISTINGUE PER CARATTERISTICI SAPORI DI FRUTTA FRESCA.

### DESCRIZIONE

**Tipologia** / Vino Spumante Rosato IGP Terre Siciliane.

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

**Gradazione alcolica** / 12,0% 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** / Prima decade di settembre, rigorosamente a mano.

**Produzione per ha** / 120 q.li.

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

**Vinificazione** / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

**Fermentazione malolattica** / Non svolta.

**Elaborazione** / In autoclave.

**Conservazione vino in bottiglia** / 16° C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** / Rosa chiaro.

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

**Perlage** / Intenso e persistente.

**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** / 8° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • GABBIETTA - FE 40 / ACCIAIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO  
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



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