



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