



<i>Varietà</i>	Nero d'Avola
<i>Classificazione</i>	Terre Siciliane IGT
<i>Colore</i>	rosa tenue
<i>Profumi</i>	note floreali di rose, seguite richiami fruttati di melograno
<i>Gusto</i>	pieno, armonico con una buona acidità
<i>Gradazione alcolica</i>	12,50% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Alta Valle dello Jato (Palermo)
<i>Altimetria</i>	400/500 m
<i>Sistema di allevamento</i>	controspalliera a Guyot
<i>Resa</i>	circa 70 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a mano prima decade di settembre
<i>Vinificazione</i>	in bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo
<i>Fermentazione</i>	2-3 settimane
<i>Temp. di fermentazione</i>	13-15 °C
<i>Affinamento</i>	in acciaio 5-6 mesi e 2 mesi in bottiglia
<i>Abbinamenti</i>	primi piatti di pesce, carni bianche e grigliate di verdure
<i>Temp. di servizio</i>	11 °C
<i>Capacità bottiglia</i>	750 ml
<i>Ean bottiglia</i>	8033706080351
<i>Bottiglie per cassa</i>	6
<i>Peso bottiglia vuota</i>	650 gr
<i>Pallet</i>	80 x 120 eur-epal
<i>Casse per pallet</i>	105



DELICATO E FRESCO  
COME ROSA DI MONTAGNA.