



Rosa di Nero

Due colori, il rosa ed il nero, per un'unica grande passione: il Palermo football club. Vino nato quasi per gioco in una sera d'estate, da Perricone e Nerello Mascalese, un rosato, fresco sapido, intenso, estremamente profumato. Colore rosa non troppo intenso con riflessi violacei, pieno e armonico, esprime al naso sentori di rosa rossa e eleganti note di frutti a bacca rossa, ciliegia, melograno e fragolina. Caratterizzato in particolare al palato, da sensazioni di pienezza e rotondità zuccherina, con fine note di acidità e mineralità che lo rendono estremamente piacevole, con un finale sapido e persistente.

Varietà: Autoctone siciliane

Da abbinare a carni grigliate, carni bianche, piatti a base di pesce grigliati o strutturati, piatti speziati, asparagi, funghi, ostriche.

Territorio:

Zona di produzione:
Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Sciacca Contrada Isole Carboj.
Altitudine:
50 m s.l.m.
Orografia:
Pianeggiante.
Suoli:
limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Perricone – Nerello Mascalese
Zona di coltivazione: Contrada Isole Carboj
Altitudine: 15m
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
Alcol: 11%

Sensi:

Vista
- Brillante
- Rosa tenue

Olfatto
- Violetta
- Mirtilli

Gusto
- Amarena
- Fragola
- Erba tagliata