



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:

Nerello Mascalese 60%
Perricone 40%

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

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca,
Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 15m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suolo: argilloso con substrato limoso

Sensi:

Vista
- Brillante
- Rosa tenue

Olfatto
- Violetta
- Mirtilli

Gusto
- Amarena
- Fragola
- Erba tagliata

Identità:

Uve: Perricone – Nerello Mascalese
Area: Sicilia sud - occidentale
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
Alcol: 11%



Rosa di Nero

Pink and black: two colours, one passion — Palermo football club. Born almost playfully on a summer night, this rosé from Perricone and Nerello Mascalese is fresh, savoury, intensely aromatic and highly expressive. Its delicate pink hue, softened by purple highlights, introduces a full-bodied yet balanced wine with aromas of rose, red berries, cherry, pomegranate and strawberry. Round and smooth on the palate, it reveals fine mineral freshness and lively acidity, leading to a pleasantly savoury, persistent finish.

Grapes:

Nerello Mascalese 60%
Perricone 40%

Pairing: grilled meat, white meat, fish-based and savoury recipes, spicy dishes, asparagus, mushrooms, oysters.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca Contrada Isole Carboj.
Elevation: 15 mt a.s.l.
Height of land: level ground
Soil: clay with a silty substrate.

Senses:

Sight
- Clear
- Light pink

Nose
- Violet
- Blueberries

Taste
- Black cherry
- Strawberry
- Freshly-cut grass

Identity:

Grapes: Perricone – Nerello Mascalese
Area: Sciacca, C.da Isole Carboj
Harvest: September
Pruning: by hand
Ageing: 4 months in stainless steel tanks and 2 months in the bottle.
Acol: 11% by Vol.