

FICHA TÉCNICA

ROSÉ

IGP Terre Siciliane

DENOMINACIÓN:

IGP Terre Siciliane – Rosado

ZONA DE PRODUCCIÓN:

C.da Miucia – Ispica – RG

VIÑEDO:

- Superficie: 6,00 ha
- Año de plantación: 2017
- Sistema de conducción: Espaldera con cordón bilateral
- Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
- Producción por cepa: 1,6 kg
- Pedoclima: suelo calcáreo–arcilloso fino, de excelente textura
- Exposición: Oeste

VARIEDAD DE UVA:

Nero d'Avola

PRIMERA AÑADA:

2019

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Cosecha manual y selectiva durante la tercera semana de agosto.

VINIFICACIÓN:

Tras la vendimia en las horas más frescas de la mañana, se realiza el prensado de las uvas, la mitad despalilladas y la mitad en racimo entero, seguido de una prensada suave con rápidas extracciones del mosto flor.

Posteriormente, una larga decantación en frío y la fermentación del mosto a baja temperatura, iniciada con un *pied de cuve* elaborado con uvas previamente seleccionadas.

CRIANZA / AFINAMIENTO:

En acero inoxidable y en botella durante 6 meses.



FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Realizada / No realizada (según añada).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color rosa con ligeras vetas que pueden ir del fucsia a un rojo anaranjado brillante.

Aroma fino y complejo de frutas blancas y rojas, sandía y granada, flores y especias; etéreo, con notas minerales destacadas.

En boca es muy fresco, con acidez equilibrada, vertical y fina expresión varietal.

CIERRE:

Tapón de corcho técnico.

FORMATO DE BOTELLA:

0,75 l – 1,5 l

GRADO ALCOHÓLICO:

11,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

8,50 g/l

pH:

3,14