

# SICILIEN BRIOSO ROSÈ

## VITIGNO

Frappato

## TIPOLOGIA

Bacca rossa

## TERRENO

Misto, per lo più argilloso

## VIGNETI

Allevati a contropalliera

## VENDEMMIA

Metà di agosto

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate per circa 10 ore per poi essere pressate in maniera soffice. Il mosto, dopo chiarifica statica, viene travasato e aggiunto di lieviti selezionati per fermentare a temperatura controllata.

La presa di spuma avviene in autoclave secondo il tradizionale metodo Charmat corto (circa 3 mesi).

## MATURAZIONE

A temperatura controllata in vasche d'acciaio.

## AFFINAMENTO

Per tre mesi in bottiglia.



## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosa intenso.

### PERLAGE

fine e abbastanza persistenza

### PROFUMO

Note che rimandano alle fragole, ciliegie e rose.

### SAPORE

fresco e fruttato



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con aperitivi, con piatti leggeri sia di pesce che di carne



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

# SICILIEN BRIOSO ROSÈ

**VARIETY**

Frappato

**TIPOLOGIA**

Rose'

**SOIL**

Mixed, prevalence of limestone

**VINEYARDS**

Vertical shoot positioning trellised vines

**HARVEST**

Middle August

**VINIFICATION**

Soft pressing and skin contact for around 10 hours, cleaning of the must by cold, static decantation and cold storage of a part of the must, fermentation of the rest with controlled temperature and then storage in stainless steel tanks at temperature controlled. The secondary fermentation in pressurized vat with selected yeasts (for around 3 months).

**AGED BOTTLE**

AGED for 3 months



**TASTING NOTES**

**COLOR**

Deep pink in colour.

**PERLAGE**

Fine and longlasting

**BOUQUET**

Its scent is reminiscent of strawberries, cherries and roses

**FLAVOUR**

Fresh and fruity



**FOOD MATCHING**

Ideal as an aperitif or as an accompaniment to light first courses, seafood and meats.



**SERVING TEMPERATURE**

Serving chilled at 6-8°C.