

## Rosa dei Venti 2020

Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP da agricoltura biologica  
linea Territoriali

---



*Questo rosé in purezza, prodotto da uve Nerello Mascalese, rappresenta al meglio gli elementi naturali che circondano la tenuta, fatti di mare e di vento.*

*Il Rosa dei Venti combina le fragranti note della macchia mediterranea, la sapidità della brezza marina e i colori dei tramonti sulla spiaggia.*

**Vitigno:** Nerello Mascalese 100%

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Note di degustazione:** rosato brillante. Al naso combina le fragranti note floreali della violetta, la sapidità della brezza marina e i frutti rossi. Al palato è asciutto, armonico, gradevole, piacevolmente speziato.

**Abbinamenti:** perfetto con i crostacei, il pesce bianco alla griglia, i formaggi a pasta morbida, il sushi e i piatti della cucina asiatica. Servire a 8-10 °C

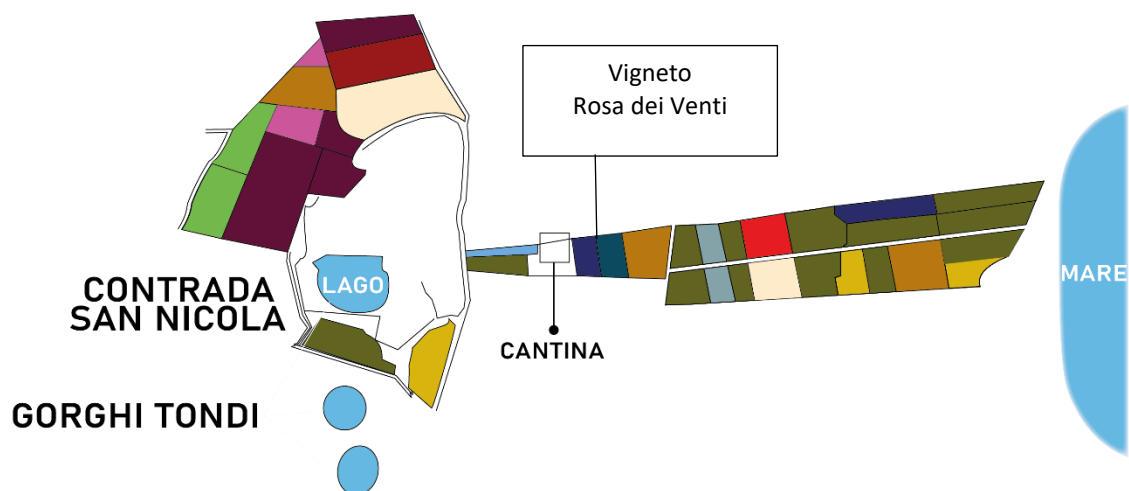
**In vigna:** le uve del Rosa dei Venti arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 150 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a cordone speronato. La vendemmia si svolge la terza decade di agosto

**In cantina:** il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di 4-6 ore sulle bucce. Il vino affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi

**Prima annata:** 2018

**Bottiglie prodotte:** 13.000

**Formato bottiglia:** 750 ml



### CONTRADA RAMISELLA

