Rosato

ROSATO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Nerello Mascalese
Suolo: Vulcanico con sabbia mista a sassi e pietre
Estensione del vigneto: 1,3 ha
Tipo d'impianto: Alberello con piante basse disposte a filare
Densità ceppi per ha: 5.750
Età media del vigneto: 5 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Rosato di Calabretta è un vino rosato croccante e sincero. Ottenuto dall'arcaico metodo "pista e mutta", ossia pigia e travasa, senza contatto con le sue bucce. Il risultato è un vino ricco, succoso e fresco, capace di adattarsi a qualsiasi occasione di bevuta.

QUANDO

Un vino da pomeriggio, da bere in primavera con un gruppo di amici mentre date inizio ad un agguerrito torneo di Scala Quaranta. Accompagnatelo a qualche fetta di pane, salame e formaggio fresco: sarà come benzina per la vostra vena competitiva!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it