

## SRC Rosato



### INFO

**Anate:** 2018, 2022

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Sicilia

**Vitigni:** Nerello Mascalese, Minnella, Carricante, Nerello Cappuccio

**Suolo:** Sabbia vulcanica

**Estensione del vigneto:** 0,5 ha

**Tipo d'impianto:** Spalliera e Alberello

**Densità ceppi per ha:** 6.000

**Età media del vigneto:** 50 anni

**Produzione media per ha:** 9 hl

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 3 giorni.

Affinamento in vasche di acciaio inox.

**Solforosa totale:** 8 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 2.200

### PRODUTTORE



### SRC VINI

Rori Parasiliti

### PERCHÉ

SRC Rosato di Crasà è un vino rosato freschissimo e che rispecchia profondamente il territorio dell'Etna. Un blend di uve autoctone morbido, minerale, salato e floreale, di una grandissima beva ed eleganza. Da bere e ribere in numerose e diverse occasioni.

### QUANDO

Quando si fa ora di pranzo e avete necessità di fare un pasto veloce ma soddisfacente, un bicchiere di Rosato di Crasà e un panino al prosciutto ben imbottito, saranno sufficienti per saziarvi e darvi la carica giusta per finire la giornata.

