

SRC Rosato 2018 - Astuccio



INFO

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.

