

SRC Rosso Alberello



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2021

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Sicilia

Vitigno: Nerello Mascalese

Suolo: Sabbioso bruno, di origine vulcanica, ricco di scheletro

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: 8.500

Età media del vigneto: 65 anni

Produzione media per ha: 9 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli con macerazione per 3 settimane. Affinamento in vasche di cemento per 13 mesi e imbottigliamento durante la luna calante.

Solforosa totale: 6 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE



SRC VINI

Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Rosso Alberello di Crasà è un vino rosso profondo e dinamico che profuma di vulcano. Di corpo, ricco, succoso e leggermente tannico, è agile in bocca grazie alla sua bella acidità che gli conferisce una buona beva.

QUANDO

SRC Rosso Alberello è il vino da stappare quando avete in casa tutto l'occorrente per preparare un'ottima pasta alla norma, da condire obbligatoriamente con abbondante ricotta salata. Vedrete che sarà la morte sua!

