

TERRE DELLA BARONIA

SICILIA D.O.P. - ROSATO 2022



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Selezioni di un antico biotipo di Calabrese, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa.

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 10 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Fondirò, area Giuseppina: matrice calcarea - argillosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 90 q

EPOCA DI RACCOLTA: Inizio Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigia-diraspate e dopo una breve macerazione a freddo, per favorire la cessione del colore, vengono pressate con pressa pneumatica a polmone chiuso. Dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

MATURAZIONE: In serbatoi di acciaio. Affinamento in bottiglia.

ALCOL: 12,5% Vol.

ABBINAMENTO: Ideale con antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

Le Terre della Baronia, un terroir unico con le sue 6 contrade e circa 50 sotto-aree. Questa linea di vini, caratterizzata dal forte impatto aromatico, nasce dalla valorizzazione dello stile nelle scelte enologiche e di cantina, tutte tese a preservare ed enfatizzare l'espressione territoriale.

NOTE SENSORIALI

Un colore rosa confetto. Al naso emerge un fruttato intenso dove si distinguono note di mora e lampone ingentilite da sentori di litchi. Vinoso. Al palato è fragrante, strutturato e con un ottimo equilibrio a garanzia della persistenza gustativa.

