

ETNA DOC • ETNA ROSATO

DOC - BIO



Uvaggio:

80% Nerello Mascalese – 20% Nerello Cappuccio.

Affinamento:

in acciaio fino a marzo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore rosato buccia di cipolla. Al naso si presenta abbastanza intenso, con note di frutti rossi e ciliegia. Al palato si presenta fresco, con una buona intensità aromatica e una giusta acidità che contribuisce alla piacevolezza ed alla bevibilità.

Temperatura di servizio: 8/10° C.