

VITEADOVEST



ROSSO



CLASSIFICAZIONE: Rosso IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Marsala

ALTIMETRIA: 200 mt s.l.m

VARIETÀ: Nero d'Avola 50%, Nerello Mascalese 50%

ETÀ DEL VIGNETO: 7 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici. Soffice pressatura con il tradizionale torchio idraulico.

AFFINAMENTO: un anno in acciaio

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

FORMATO: 75cl