



APRILE

Il Rosato ha finalmente il suo nome, Aprile, e un'etichetta particolarmente delicata. Il vino è un preludio all'estate, con i toni aggraziati della primavera. Le uve di Nero d'Avola usate conferiscono al naso quel caratteristico odore di ciliegia che ritorna in bocca insieme alla freschezza data, oltre che dal vitigno, da una leggera gradazione alcolica. Può essere, nella ristorazione, un'alternativa al vino bianco perché, la sua acidità bilancia anche pesci mediterranei un po' più grassi e il bouquet sposa benissimo, senza coprirli i sapori e i profumi dell'isola.

Tipo: Rosato

Denominazione: IGT Sicilia

Vendemmia: 2009

Uve: Prodotto da uve Nero d'Avola

Vinificazione: 12 ore di macerazione a freddo sulle bucce seguita da vinificazione in bianco a temperature controllate.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e in bottiglia

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Abbinamenti: Mi piace vederlo nel bicchiere per l'aperitivo e sentire i suoi profumi di melograno e di fiori che ritrovo pienamente al palato. Apre gradevolmente una cena; particolare l'accostamento ai crostacei

Temperatura di servizio: 10°- 12°C



Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 865151 – Fax (+39) 0923 864339
e.mail: info@fondoantico.it - www.fondoantico.it

Capitale Sociale € 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812
Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 – R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395