



## ROSATO

Semplice e raffinato connubio tra il bouquet fruttato delle uve nere e la vivacità della vinificazione in bianco. Il Rosato impreziosisce la gamma dei prodotti aziendali, rivolgendosi a chi, nei suoi tenui colori, incontra la delicatezza della tipologia.

**Tipo:** Rosato

**Denominazione:** IGT Sicilia

**Vendemmia:** 2007

**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 2 mesi in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 13 % 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 .

Aprire gradevolmente una cena ; particolare l'accostamento ai crostacei

**Temperatura di servizio:** 10°- 12°C

Fine and simple union between a fruit bouquet of black grapes and the vivacity of white vinification. Rosato embellishes a range of company products for whoever sees the finesse of typology in its feeble colours.

**Type:** Rosé

**Denomination:** IGT Sicilia

**Vintage:** 2007

**Grape:** Nero D'Avola

**Vinification:** maceration on skins for 12 hours followed by white vinification at controlled temperature.

**Fining:** inox steel tanks and 2 months in bottle

**Alcoholic Gradation:** 13 %

**Notes:** I like to see it as an appetizer and feel its nose of pomegranate and flowers, fully finding them in the palate. It nicely opens a dinner, unique combination with shellfishes.

**Servine Temperature:** 10°- 12°C

### **Fondo Antico S.r.l.**

Via Fiorame, 54/a - Frazione Rilievo - 91020 - Trapani

Tel. - Fax (+39) 0923 864339 - e.mail: [info@fondoantico.com](mailto:info@fondoantico.com) - [www.fondoantico.com](http://www.fondoantico.com)

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