



**Aprile**  
**2024**

*DOC Sicilia Rosato*  
*Nero d'Avola - Biologico*



*Preludio all'estate, con i toni aggraziati della primavera, le uve di Nero d'Avola conferiscono al vino quel caratteristico odore di ciliegia che ritorna in bocca insieme alla freschezza del vitigno e ad una leggera gradazione alcolica. Il suo colore, in tono con i tramonti isolani, lo rende un delizioso compagno da sorseggiare durante le sere d'estate.*

**Uve:** Nero d'Avola

**Sistema di allevamento:** controspalliera potata a Guyot

**Densità di impianto:** 3600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 100 q.li/ha

**Tipo di terreno:** medio impasto con buona presenza in calcare

**Altitudine:** 200 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:** terza decade di agosto

**Vinificazione:** 3 ore di macerazione a freddo sulle bucce seguita da vinificazione in bianco a temperatura controllata.

**Affinamento:** quattro mesi in serbatoi di acciaio inox e un mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Gradazione Alcolica:** 13 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

#### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** rosa cerasuolo tenue

**Olfatto:** fruttato e floreale con riferimenti alla ciliegia e a fiori di agrumi.

**Gusto:** sorso sapido, armonico e persistente

**Abbinamenti:** caponata siciliana, carpaccio di pesce, secondi di pesce e carne bianca alla griglia, crostacei, verdure grigliate, torta alle ciliegie

**Fondo Antico S.r.l. Società Agricola**

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)