FONDO ANTICO

# APRILE

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 un 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:** DOC Sicilia

**Uve:** Prodotto da uve Nero d'Avola

**Annata:** 2017

**Sistema di allevamento:** Controspalliera potatta a Guyot

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

**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:** 12,5 % vol.

**Capacità bottiglia**: cl 75

**Abbinamenti:** i suoi profumi di melograno, di ciliegia e di fiori si ritrovano 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 864339 – Fax (+39) 0923 865151
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