FONDO ANTICO

I Versi Rosato 2024

IGT Terre Siciliane

I Versi Rosè è un vino accattivante nella sua nuance rosa tenue e nella delicatezza del suo bouquet che sprigiona aromi di frutti esotici e spezie. Al palato rivela piacevoli sensazioni fresche e sapide, ideali per accompagnare simpatici aperitivi e sfiziose cene.

Uve: Merlot
Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto: 3600 piante/ettaro
Resa per ettaro: 100 q.li/ha
Tipo di terreno: medio impasto
Altitudine: 100-200 m s.l.m.
Epoca di raccolta: terza decade di agosto
Vinificazione: 12 ore di macerazione a freddo sulle bucce seguita da vinificazione in bianco a temperatura controllata
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e bottiglia.
Gradazione Alcolica: 12,5 % vol.
Capacità bottiglia: cl 75
Temperatura di servizio: 8-10 °C
Prima annata: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa tenue
Olfatto: il bouquet sprigiona note di frutta esotica e spezie
Gusto: al palato è fresco e piacevolmente sapido.

Abbinamenti: accattivante nel bicchiere sia per l'aperitivo che per il pasto, il nostro rosato ci avvolge con la sua morbidezza e col suo gusto pieno di frutti rossi e fiori. Particolare l'accostamento a insalate variegate, a formaggi freschi e carni bianche.

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 sito web: www.fondoantico.it