

I Versi Rosato 2025

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 variegata, 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