

MAQUÈ ROSÈ 2020

IT

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Perricone 100%
- Altitudine · 550 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Sabbiosi, presenza di roccia arenaria
- Allevamento · Controspalliera
- Ceppi/ha · 4000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 70 q.li
- Epoca vendemmia · 11° decade di settembre.
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

- Vinificazione · Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
- Affinamento della base · 3 mesi in cemento sulle fecce nobili
- Affinamento in bottiglia · 3 mesi

DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/lit) · 5,8 g/l
- Ph · 3,10
- Alcol · 11,5% vol.
- Estratto secco tot. (gr/lit) · 25 g/l
- Solforosa totale · +/- 40 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE** · Rosa antico luminoso.
- OLFATTIVE** · Profilo interessante con sentori fruttati e floreali.
- GUSTATIVE** · Gusto agrumato e sapido, con richiamo dei sentori fruttati.
- ABBINAMENTI** · Eccellente come aperitivo, ideale per accompagnare antipasti di mare e vegetariani, secondi di pesce delicati.
- TEMP. DI SERVIZIO** · 10-12°C

