

TINCHITÈ P'TTIA ROSÉ



ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: A base di Nero d'Avola

Questo vino esprime la nobiltà e la ricchezza di uno dei più antichi vitigni siciliani. Coltivato nelle terre rosse del Ragusano, questo vitigno si adatta alla produzione di vini rossi di una sfaccettatura unica e diversa dal resto della Sicilia, con intensità colorante non elevata, tipica di un vino rosso giovane.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono coltivate nella zona di Acate dove la caratteristica principale dei terreni è la tessitura sabbiosa. I terreni sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi. L'uva Nero d'Avola regala un vino che si distingue per la prorompente vivacità. Presenta un interessante corredo aromatico che arricchisce il profilo del vino ottenuto ed è adatto alla produzione di vini giovani con aromi floreali e fruttati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grande versatilità negli abbinamenti, dai salumi ai formaggi freschi, dalla pizza ai piatti di pesce più saporiti. Da bere giovane, quando esprime ancora a pieno tutta la fragrante piacevolezza delle sue note fruttate.

GRADO ALCOLICO

12,5%

ABBINAMENTI

Grande versatilità negli abbinamenti, dai salumi ai formaggi freschi, dalla pizza ai piatti di pesce più saporiti. Da bere giovane, quando esprime ancora a pieno tutta la fragrante piacevolezza delle sue note fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C