

# ROCENO

*La linea Roceno, giovane e territoriale, che grazie alla sua freschezza e versatilità riesce a soddisfare i gusti di ogni wine lover.*

## **Roceno Inzolia 2023**

**Territorio di produzione:** Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Varietà:** Inzolia

**Suolo e clima:** Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**Annata:** L'annata 2023 è stata caratterizzata da eccessi climatici registrati a fine primavera e inizio estate, i quali hanno rappresentato una sfida per i nostri viticoltori che hanno registrato una diminuzione della quantità ma una qualità delle uve abbastanza buona.

Le alte temperature hanno consentito di apportare maggiore concentrazione aromatica e un'ideale maturazione fenolica per le varietà a bacca nera.

**Vinificazione ed affinamento:** Fermentazione del mosto in silos di acciaio a 14-16°C; il vino matura in vasca per almeno tre mesi con un breve affinamento in bottiglia.

**Profilo organolettico:** Al calice si presenta con un colore giallo paglierino.

Al naso si scorgono sentori agrumati di pompelmo e lime, accompagnati da note erbacee tipiche della zona del Mediterraneo. Al palato è sapido e con un buon equilibrio tra freschezza e acidità.

**Food pairing:** Un ottimo bianco ottimo da accompagnare a primi piatti di mare e frittiture miste di pesce, grazie alla sua acidità questo vino regala una sensazione di freschezza piacevole al palato.

Ottimo da servire a 10-12 °C.

### **Dati analitici**

ph 3.20

acidità 5.50

alcol 12%

residuo zuccherino 7g/l

\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

