

# ROCENO

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

## **Roceno Nero D'Avola 2023**

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

**Denominazione:** Sicilia DOC

**Varietà:** Nero D'Avola

**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:** Macerazione sulle bucce per tutta la fermentazione alcolica a 20-25°C; dopo la pressatura, il vino matura in vasca d'acciaio per circa quattro mesi con un breve affinamento in bottiglia.

**Profilo organolettico:** Roceno Nero D'Avola si presenta al calice con un colore rosso e riflessi violacei. Al naso si scorgono note fruttate di ciliegia e ribes nero, con sentori speziati di pepe nero. Al palato si distingue per il suo ritorno balsamico, la sua freschezza ed equilibrio.

**Food pairing:** Un rosso ottimo da bere giovane e fresco.

Il vino si abbina sia a piatti di carne che a piatti pesce grasso come tonno e pesce spada. Un ottimo compagno anche per i piatti vegetariani a base di verdure e ortaggi.

Ottimo da servire a 15-16°C.

### **Dati analitici**

ph 3.50

acidità 5.50

alcol 13%

residuo zuccherino 5g/l

\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

