

ROCENO

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

Roceno Rosato di Nerello Mascalese 2023

Territorio di produzione: il Nerello Mascalese è una varietà tipica dell'area Etna, nel nostro caso trova una nuova espressione del suo territorio di provenienza della Sicilia occidentale.

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Varietà: Nerello Mascalese

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: Breve macerazione delle bucce durante i primi giorni di fermentazione alcolica effettuata a 14-16°C in silos di acciaio. Il vino viene poi maturato in vasche di acciaio per circa 4 mesi e affina in bottiglia per circa 3 mesi.

Profilo organolettico: Al calice si presenta con un colore rosa brillante. Al naso ha un intenso bouquet di frutta di bosco come fragoline e mirtilli, unite a note floreali di petali di rosa. Al palato è minerale e con una buona acidità.

Food pairing: Ottimo al calice per un aperitivo durante le calde giornate estive, e da abbinare ad antipasti e finger food.

Servire a 10-12 °C.

Dati analitici

ph 3.20

acidità 5.50

alcol 12%

residuo zuccherino 7g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

