

ALBARIA

ROSATO IGT

La luce di un cielo terso che si specchia sul mare, questa è l'Albaria, scenario tipico delle Saline lungo la costa siciliana. Qui nasce un fresco vino rosato da uva frappato, dai profumi tipicamente mediterranei.



UVE

Frappato in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta a mano nella terza decade di settembre.

Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura.

Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosa Peonia.

Profumo: inebria i sensi con i suoi sentori di petali di rosa e pompelmo, uniti a note di anguria e melagrana.

Gusto: estremamente fruttato, con spiccate note di pompelmo, limone e agrumi, accompagnate da lievi accenni di mela verde e mandorla.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo, ideale con plateau di crudi di pesce, risotti delicati a base di verdure e crostacei, pizza tradizionale a base bianca.

Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

11,5% vol

FORMATO

75 cl

