



DAVOLAROSA

Sicilia DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2016	Vino spumante di buona struttura	100% Nero D'Avola	Niscemi (CL)

Uno spumante rosè dal carattere siciliano, ottenuto da uve Nero d'Avola in purezza, le migliori delle vigne di Feudi del Pisciotto per il nuovo grand cru dell'azienda: perlage fine e persistente, profumi freschi e intensi, grande sapidità e bevibilità.

Note degustative: buon perlage e colore brillante di un tenue rosa corallo. Al naso è intenso e delicato con avvolgenti note di rose e agrumi. Al palato è armonico, fruttato e di grande sapidità, con un finale lungo e pulito.

Abbinamenti: la freschezza e la notevole persistenza di questo spumante permettono di utilizzarlo a tutto pasto in particolare con piatti di pesce.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: sciolto

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: acciaio

Spumantizzazione: Metodo Charmat

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

