



RAPITALÀ

ROSATO
IGT Sicilia



I TEMPLI



Nasce da uve autoctone, a bacca rossa, nerello mascalese e perricone. Raccolte quando hanno ancora una buona acidità, vengono vinificate in rosa, lasciando qualche ora il mosto a contatto con le bucce subito dopo la pigiatura soffice. Vino dal sapore fresco e fruttato, profumo delicato e colore brillante.

Le uve: Nerello Mascalese – Perricone.

Il vigneto: vigne selezionate coltivate fra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, allevate a Guyot su terreni argillosi con rese limitate d'uva per ettaro.

La vinificazione: le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre ancora con buona acidità e sottoposte a pigiatura soffice lasciando per qualche ora il mosto a contatto con le bucce. La decantazione statica del mosto fiore a freddo, un'aggiunta di lieviti selezionati e la fermentazione lenta a temperature controllata, conferiscono al prodotto il tipico carattere fruttato.

Il vino: colore rosa brillante, con sentori floreali e fruttati, sapore secco, pieno, elegante e pulito, con un leggero fondo di frutta che si sofferma in bocca.

Dati analitici: alcol 12,5%; acidità totale 5.20 g/l; pH 3.40; zuccheri 3.5 g/l; estratto 23 g/l.

Abbinamenti gastronomici: antipasti all'italiana (salumi), primi piatti saporosi (anche conditi con pomodoro), pesci, carni bianche, formaggi freschi.

Tagliatta com legumes. Almoço em Fiesole, 17 de setembro de 2011.