Galatea

TERRE SICILIANE ROSATO

AREA DI PRODUZIONE
Contrada Lavina, Linguaglossa, Versante Nord-Est Etna

UVAGGIO
100% Nerello Mascalese

GRADAZIONE ALCOLICA
12 % Vol

DENOMINAZIONE
IGT Terre Siciliane Rosato

VIGNETI
Cordone speronato. Altitudine: 550 m s. l. m.

VINIFICAZIONE
Raccolta a fine settembre. Diraspatura, pigiatura e macerazione a freddo per 6 ore. Pressatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO
6 mesi in acciaio

NOTE DEGUSTATIVE
Naso avvolgente con note che ricordano frutti rossi, reminiscente di frutto della passione e delicatamente speziato. All'assaggio presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con finale persistente, su ritorni minerali. Un vino rosato strutturato, ma allo stesso tempo, di grande bevibilità.

ABBINAMENTI
Perfetto per l'aperitivo in generale, ottimo accompagnamento per frutti di mare,pesce grigliato o pasta con sugo di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C