



T E R R I T O R I A L I

ROSA DEI VENTI

Questo rosè é prodotto con uve Nerello Mascalese. Al naso combina le fragranti note floreali della violetta, la sapidità della brezza marina e il fruttato di frutti rossi (melograno e fragola) completato da sentori aromatici e leggermente speziati.

Classificazione: Terre Siciliane IGP

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

Uvaggio: 100% Nerello Mascalese

Grado Alcolico: 11,5% vol.

Colore: rosato brillante

Profumo: al naso combina le fragranti note floreali della violetta, la sapidità della brezza marina e il fruttato di frutti rossi

Gusto: asciutto, armonico, gradevole, piacevolmente speziato

Abbinamento: da abbinare con crostacei, pesce bianco alla griglia e maiale

Temperatura di servizio ideale: 8°-10°C