



Sciroccu s.r.l. agricola
via trapani, 14.
95030 Ragalna (CT)
P.IVA: 0557 2660 875 C.U: KRRH6B9
info@travaglianti.com

TRAVAGLIANTI ETNA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Codice:

ERT018

Denominazione:

Etna Rosato Doc.

Varietà di uve:

Nerello Mascalese.

Zona di produzione:

S.M. Di Licodia.

Resa per ettaro:

CA. 40 QL/HA.

Età dei vigneti:

25 - 70 anni.

Caratteristiche del terreno:

Vulcanico.

Esposizione:

Versante sud dell'Etna da 800 a 900 m.s.l.m.

Allevamento:

"cordone speronato" ed "alberello".

Vendemmia:

Prima metà di Ottobre

Vinificazione:

In bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (13-16°C).

Affinamento:

6 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento:

Sotto azoto.

Aspetto:

Rosa buccia di cipolla.

Temperatura di servizio consigliata:

8 - 10° C

Grado alcolico: Acidità Totale:

14,5%

6,7 g/L

Produzione 2018:

1100 Bottiglie (75 cl.)

Tipo di imballo/confezione:

Bottiglia.

Capacità-Formato:

cl. 75 al pezzo.

Contenuto per cartone:

n. 6 pezzi.



TRAVAGLIANTI.COM