



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:**

ERT020

**Denominazione:**

Etna Rosato Doc.

**Varietà di uve:**

Nerello Mascalese

**Zona di produzione:**

C.da Cavaliere S.M. Di Licodia. Catania (Sicily), Italy.

**Resa per ettaro:**

CA. 45 QL/HA.

**Età dei vigneti:**

29 - 100 anni.

**Caratteristiche del terreno:**

Vulcanico.

**Esposizione:**

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

**Allevamento:**

"cordone speronato" ed "alberello".

**Vendemmia:**

Prima metà di Ottobre 2019

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

8 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:**

Sotto azoto.

**Aspetto:**

Rosa buccia di cipolla intensa.

**Sensazioni Gustative:**

Al naso prugna rossa e ciliegia rossa. Al palato porta una grande concentrazione di frutta ed un acidità rinfrescante. Ha un finale lungo e minerale; un esempio serio.

**Temperatura di servizio consigliata:**

8 - 10° C

**Grado alcolico:**

14,5%

**Produzione 2020:**

1600 Bottiglie ( 75 cl.)

**Tipo di imballo/confezione:**

Scatola da 6 bottiglie.

**Capacità-Formato:**

cl. 75 per bottiglia



TRAVAGLIANTI.COM