



FEMINA
Etna ROSATO Bio

**Vini che danzano sulla lingua
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





Etna ROSATO Bio

FEMINA



DOC ETNA

Vitigni: 100% Nerello mascalese

Zona di produzione: Etna, versante Nord contrada Pontale Palino

Altitudine: 650 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: ottobre/novembre

Vinificazione: macerazione con le vinacce e fermentazione con lieviti selezionati in tini di acciaio orizzontali roteanti per circa 12 giorni a temperature di 22/24 °C

Maturazione ed Affinamento: botte grande di rovere di Slavonia per almeno 6 mesi, bottiglia per almeno 4 mesi

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso rubino, trasparente e brillante

Olfattive: naso elegante e tipico del territorio caratterizzato da note minerali, spezie dolci, note agrumate e di frutti di bosco

Gusto olfattive: vino fine ed equilibrato, sorso di grande freschezza ben bilanciata da un tannino fine e vellutato. Finale sapido

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Calice consigliato: borgogna, ampio e panciuto

Abbinamenti: consigliamo linguine al ragù di carne, secondi di carne succulenti, formaggi di medio/alta stagionatura e tutte le specialità gastronomiche vegetali e di carne tipiche della tradizione mediterranea