GURRIERI

Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità: tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.

Donna Grazia

D.O.C. Sicilia Rosato Donna Grazia

DESCRIZIONE
vino rosato biologico fruttato adatto ai piatti di pesce ottenuto da uve Nero d'Avola e Frappato vinificate in rosato.
ZONA DI PRODUZIONE
C.da Biviere e c.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia Orientale, Italia.
ALTIMETRIA
tra 280 e 290 metri s.l.m.
CLIMA
temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche
TIPOLOGIA DEL TERRENO
media consistenza, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframmezzato da strati di argilla.
RICONOSCIMENTO
D.O.C. Sicilia Rosato
UVE
Nero d'Avola e Frappato
SISTEMA D'ALLEVAMENTO
controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.
RESA PER ETTARO
6000 Kg.
EPOCA DI VENDEMMIA
primi di settembre.
MATURAZIONE 6 mesi acciaio.
AFFINAMENTO almeno 3 mesi in bottiglia.
TENORE ALCOLICO 13,0%.
ESAME VISIVO
limpido, rosato brillante, abbastanza consistente.
ESAME OLFATTIVO
intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato, fragrante (fresco e vivace).
ESAME GUSTO-OLFATTIVO
secco, abbastanza caldo e morbido, fresco, equilibrato, intenso, persistente, fine, di corpo, pronto, armonico.
OSSERVAZIONI
vino vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di piccoli frutti rossi.
ABBINAMENTI
aperitivi, formaggi freschi, salumi, primi semplici, pizza, verdure, insalate, pesce, crostacei.

Servire a 11-12 °C

www.gurrieri.net
Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net