

VINI FANTINI

Calalenta

TERRE SICILIANE IGP

ROSATO

Vitigno: Nerello Mascalese 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia, vigneti a 400mt di altura

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente durante la notte per preservarne gli aromi. Esse subiscono una soffice pigia-diraspatura, successivamente il mosto viene fatto fermentare in grandi vasche di acciaio per 18/22 giorni a bassa temperatura (10/12°C) per esaltarne gli aromi. Dopo un leggero e breve affinamento sulle fecce in vasche d'acciaio per 30/35 giorni, il vino viene delicatamente chiarificato, filtrato e pronto per essere imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali: Delicato colore rosa "buccia di cipolla" con riflessi di Lychee e melone. Vino che colpisce per l'accattivante ventaglio aromatico composto di pompelmo, lampone e note floreali di rose e ginestra. Al palato è secco, elegante e fresco con una leggera nota sapida.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina in maniera eccellente con piatti di pesce, formaggi freschi e zuppe.
Temperatura di servizio: 14-16°C



FANTINI
GROUP
FARNESE