



FIORE DI NERO

È OTTENUTO DAL "FIORE" DEL "NERO D'AVOLA", IL VINO DAL COLORE ROSACEO, HA DEGLI INTENSI PROFUMI DI FRUTTA E DI FIORI, IN PARTICOLARE DI FRAGOLA, DI CILIEGIA E DI ROSA, MENTRE ALL'ASSAGGIO SI CONTRADDISTINGUE PER LA FRESCHEZZA E LA COMPLESSITÀ DEI SAPORI DI FRUTTA FRESCA.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Rosato I.G.P. Terre Siciliane.

Vitigno / Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica / 12,0% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Prima decade di settembre rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 100 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione / In Bianco in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

Fermentazione malolattica / Non svolta.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata 15° C.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Rosa chiaro.

Odore / Tipico di fiori e frutta in particolare di rosa, fragola e ciliegia.

Gusto / Molto fresco ed acidulo ricco di sapori di frutta appena raccolta.

Abbinamenti / Antipasti, pesce dal forte sapore, carni bianche ed in genere sui cibi delicati.

Temperatura di servizio / 10° C.

BOTTIGLIA - GL 70 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - 04LDPE / PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853