

ZAFARÀNA



ZAFARÀNA ROSATO BIOLOGICO

Classificazione:
Vino rosato IGT Terre Siciliane Nero D'Avola

Luogo di produzione:
Contrada Zafarana - Trapani

Uve:
Nero D'Avola 100% coltivate in biologico

Resa per Ha:
Qli 60 circa su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m

Epoca di vendemmia:
Dall'ultima settimana del mese di Agosto si effettua una raccolta manuale in Bins da 200 kg

Vinificazione:
Dopo una sosta per 12 ore in cella frigorifera, le uve vengono pressate soffocemente in ambiente riducente e fatte fermentare a bassa temperatura per circa 15 giorni. L'affinamento avviene in tanks di acciaio sulle fecce nobili per circa 7 mesi, dopo l'imbottigliamento servirà un mese di sosta in bottiglia per garantire una certa maturità organolettica.

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Bottiglie prodotte: 3000

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal Colore rosa tenue con riflessi fucsia. Al naso avvolgenti sentori freschi e fruttati che ricordano la fragola e la viola ma emergono anche i frutti tropicali eleganti e persistenti. La nota alcolica presente è mitigata da una buona freschezza nel rivelarsi su una buona base minerale che dona al nostro rosato una buona persistenza gusto-olfattiva. Grazie alla sua versatilità questo vino può essere abbinato ad antipasti a base di salumi e formaggi, accompagna primi piatti a base di pasta, magari alle verdure, oppure secondi piatti di carne bianca o pesce come i gamberi o il pesce spada. Servire a 12 °C

ZAFARÀNA ROSATO ORGANIC

Appellation:
IGT Terre Siciliane Nero D'Avola rosé wine

Place of production:
District of Zafarana - Trapani

Grapes:
100% organically cultivated Nero D'Avola

Yield per hectare:
Approximately 60 quintals on medium textured soil at 350 meters above sea level

Harvest period:
Hand-picked in the last week of August, using bins of 200 kg.

Winemaking:
After 12 hours in the refrigerating room, the grapes are softly pressed in a reducing environment and left to ferment at a low temperature for about 15 days. The aging occurs in steel tanks on the fine lees for about 7 months; after the bottling an additional month's rest inside the bottle is required to guarantee a specific organoleptic maturity.

Alcoholic content: 13,5% vol.

Number of bottles produced: 3000

ORGANOLEPTIC PROFILE

Soft rosé coloured wine with fuchsia reflections. Fresh and fruity captivating fragrances on the nose that remind of strawberry and pansy, but also of refined and persistent tropical fruits. The present alcoholic note is softened by a good mineral-based freshness which gives our rosé wine a good flavor and olfactory persistence. Thanks to its versatility this wine can be paired with cheese-based starters and cold cuts. It goes well with pasta main courses, perhaps seasoned with vegetables, or white-meat second courses or fish such as prawns or swordfish. To be served at the temperature of 12 °C.

