



BALDOVINO **ROSATO**



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi:	Nero d'Avola
Uvaggio:	Nero d'Avola 100 %
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.000
Resa per Ettaro:	Circa 90 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 3 Kg
Vinificazione:	Macerazione a freddo in pressa per 24 ore a 10°-12° C. Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata
Affinamento:	In vasca e poi almeno 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12.5%
Acidità Totale:	5,8
Zuccheri Residui:	<4 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosa tenue
Descrizione:	Offre un bouquet floreale e fruttato con gradevoli note di melograno e ribes, su un fondo di fragoline di bosco. In bocca è piacevole, grazie alla fresca acidità e alla gradevole sapidità, ben bilanciato dalla equilibrata morbidezza
Temperatura di Servizio:	10°-12°C
Bicchieri Consigliati:	Calice a tulipano di media grandezza
Abbinamenti Cibo-Vino:	Da abbinare con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, crudi di pesce (in particolare crostacei) e primi piatti a base di verdura. Lo consigliamo anche su frittiture di pesce, formaggi freschi e secondi di pesce arrosto.
Longevità:	2 anni