

ETNA DOC ROSATO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Il protocollo di vinificazione del nostro rosato prevede una pressatura di uve di Nerello Mascalese scelte ad hoc per il rosato. Il mosto viene chiarificato in modo enzimatico, travasato e viene fatto fermentare per due settimane a 13 gradi. La malolattica viene bloccata e il vino rimane in bâtonnage sulle fecce fini fino al marzo successivo.

NOTE SENSORIALI / Rosa pallido tendente alla buccia della cipolla presenta un anso fresco floreale dove note di fragola, ciliegia e lampone si alternano. Resta comunque lo sfondo di un agrume ben presente che si ripresenta in bocca partendo dalla buccia di mandarino arrivando fino a note di cedro. L'acidità e la minerali rendono questo vino bevibile, succoso e svelano lontani sentori di vaniglia.



TENUTE
BALLASANTI