

# Glicine Rosa

## ANNATA

2023

## TIPOLOGIA

Vino rosato

## DENOMINAZIONE

Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

## TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro Meridionale

## VITIGNO

Varietà siciliane autoctone ed internazionali

## ALTITUDINE

Da 100 a 250 metri s.l.m.

## VENDEMMIA

Dalla terza settimana di agosto alla seconda settimana di settembre

## VINIFICAZIONE

Le vinificazioni in rosato per le varietà interessate rispettano il potenziale sviluppato in vigna per estrarre tutto il potenziale aromatico ricercato. Dopo lo scarico delle uve, avviene una breve macerazione delle bucce per estrarre il colore necessario alla colorazione rosa cipria. Dopo la pressatura soffice delle uve, si procede alla fermentazione del mosto, che conserva la complessità aromatica



ricercata. Dopo la fermentazione, il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 4 mesi, per acquisire spessore palatale e persistenza

## AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina un mese in bottiglia prima della commercializzazione



## Note di degustazione



### Colore

Rosa cipria



### Profumo

Dai profumi eleganti e delicati di rosa, viola e fragolina selvatica



### Sapore

Il palato è ricercato, piacevolmente fresco e delicato. Lievemente fruttato e con buona persistenza e freschezza aromatica



### Longevità del vino

2 anni



### Grado alcolico

Alcol 11,5% vol.



### Abbinamenti

Ideale come aperitivo. Si abbina a secondi di pesce saporiti, carni bianche, e formaggi di media stagionatura. Da provare con pizza e sushi



### Temperatura di servizio

8-10° C



### Prima annata prodotta

2018



### Formati

75 cl