

TENUTA FERRATA



Cimè

ETNA ROSATO DOC

UVAGGIO

Nerello Mascalese (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia

ALTITUDINE

680 metri s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VINIFICAZIONE

Leggera diraspa-pigiatura, macerazione con le bucce da 1 a 3 ore, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO

3-6 mesi in vasche di acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine