

TENUTA FERRATA



Metodo Classico Rosè

IGT TERRE SICILIANE BRUT ROSÈ

UVAGGIO

Pinot Nero (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Moscamento e Caristia, Versante Nord dell'Etna

ALTITUDINE

680 metri s.l.m.

TERRENO

Sabbioso-vulcanico

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti di circa 24 mesi prima della sboccatura

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol.

Dosi Distribution Wine