



PETRALAVA

Etna Rosato

Il figlio del vulcano

Qualifica

Denominazione di Origine Controllata

Vitigni

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Zona di produzione

vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione e Randazzo; allevamento a contropalliere su terreni sabbiosi di origine lavica con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

raccolta manuale delle uve nella prima decade d'ottobre; criomacerazione delle uve per 48 ore; pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

in acciaio per 4 mesi

Colore

rosato brillante

Profumo

fruttato intenso con tipici sentori floreali

Sapore

asciutto, armonico

Tenore alcolico

13% vol

Abbinamento ai cibi

eccellente vino per ogni piatto

Temperatura di servizio

14°C



Antichi Vinai

1877