

VURRIA NERELLO MASCALESE ROSATO

Vurria Rosato di Nerello Mascalese è vinificato e affinato in acciaio. Al naso esprime un intenso bouquet floreale con note di melograno, agrumi ed erbe aromatiche. Al palato è fresco, armonioso, persistente e con una spiccata mineralità.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Vitigno Nerello Mascalese 100%

Gradazione 13.0%

Formato Bottiglia 75 cl

Produzione 15.000 bottiglie

Vigneti Miccina in agro di Contessa Entellina

Altitudine 450 m.s.l.m.

Terreno medio impasto/tufaceo

Coltivazione biologica certificata

Vinificazione macerazione con le bucce per circa 3 ore. Pressatura soffice. Vinificazione in acciaio

Affinamento in vasca di acciaio sulle fecce fini per circa 6 mesi



DESCRIZIONE

La Cantina Di Giovanna è stata pioniere nella rivalutazione dei rosati di qualità, riprendendo un'antica tradizione siciliana interrottasi per diversi decenni.

Vinificato esclusivamente in acciaio, il Vurria Rosato di Nerello Mascalese cresce su un terreno tufaceo nelle vigne piantate in territorio di Contessa Entellina.

Il Vurria Nerello Mascalese si annuncia alla vista con un colore rosato pallido, che richiama la buccia di cipolla.

I profumi che avvolgono il naso raccontano note principalmente agrumate da cui emergono aromi di melograno e arancia, accompagnate da nuances più marine. In bocca è fresco, armonioso, persistente e sapido nel finale.

Colore Rosa buccia di cipolla

Profumo Agrumi, fragole selvatiche, erbe aromatiche e note minerali

Gusto Fresco, elegante, persistente e dal finale sapido

PREMI 91 points - 2017- James Suckling.

91 points - International Wine Review 2019.

90 points - 2016 - James Suckling, Gilbert & Gaillard Gold Medal.