



BARONE SERGIO

Luigia

2009
SICILIA
I.G.T.



BARONE SERGIO

DENOMINAZIONE

LUIGIA

QUALIFICA

ROSATO DA NERO D'AVOLA IGT SICILIA

RICONOSCIMENTO

IGT SICILIA

CLIMA

CALDO ARIDO CON INVERNI POCO PIOVOSI

ZONA DI PRODUZIONE

PACHINO

TERRENO

MEDIO IMPASTO (CALCAREO)

ALTITUDINE

70 MT. S.L.M.

VITIGNI

NERO D'AVOLA 100%

RESA DI PRODUZIONE

60 - 70 Q.LI/HA

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 ANNI

TECNICA DI VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE SENZA BUCCE, A SEGUITO DI SGRONDATAURA DOPO CIRCA 12/24 ORE, IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA

MATURAZIONE

IN ACCIAIO PER CIRCA 6 - 7 MESI

AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA PER 2 MESI

COLORE

GRADEVOLE, DAI RIFLESSI PAGLIERINI BRILLANTI

COLORE

ROSA CORALLO

ODORE

AL NASO L'ESSENZA DI ROSA ABBRACCIA LA FRUTTA FRAGOLA E CILIEGIA. L'IMPATTO OLFATTIVO È VARIEGATO, NOTEVOLMENTE TENACE

SAPORE

IL PALATO È CARATTERIZZATO DA UN'ESPLOSIONE DI AROMI DI FRUTTA A BACCA ROSSA, CON UNA NOTA MORBIDA E SAPIDA AL RETROGUSTO

GRADAZIONE ALCOLICA

13 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

SI CONSIGLIA L'ABBINAMENTO AGLI ANTIPASTI MAGRI, CARNI BIANCHE, CROSTACEI ED AI FORMAGGI NON STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

NON INFERIORE AI 12 C°

CONSERVAZIONE

BOTTIGLIA IN AMBIENTE A TEMPERATURA COSTANTE 16 - 18 C°

