



Hanami

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

La nostra interpretazione di un vino rosato prende spunto dalla tradizione internazionale, in particolare da quella francese che considera proprio le uve di merlot fra le più indicate per la produzione di questa tipologia di vino; In Italia il Merlot, introdotto nella metà del mille ottocento ha trovato condizioni ambientali ideali in molte regioni del Nord, In sicilia è giunto intorno agli anni ottanta del secolo scorso, dando prova di adattamento davvero sorprendente.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Merlot 100%.

Area di produzione: Sicilia centro Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potaturaa guyot.

Altimetria: 850 mt.s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà di Agosto

IN CANTINA

Fermentazione : in acciaio a temperatura controllata (16 gradi) per 8 giorni .

Affinamento: Inacciaio con sosta sui lieviti per circa tre mesi

Dati analitici: Alcol 13%.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto ad una temperatura da 0 a 1 grado per circa 15 giorni a contatto con la polpa in sospensione (stabulazione).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosato tenue, al naso emergono note floreali di pesco, gelsomino, zagara e vegetali di bosso. In bocca sensazioni fruttate di amarena, pesca tabacchiera, mirtilli neri e ancora frutti esotici quali litchi e pompelmo.

COME SI ABBINA

Si abbina ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, pesce, molluschi e crostacei. suggeriamo un abbinamento "moderno" con sushi e sashimi.

Temperatura di servizio: 10-12°C



Fin Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   