FINA

Vitrarolo

Vino Rosso

Un invito a degustare non solo il vino, ma la storia di una terra che sta riscoprendo il proprio passato per abbracciare un futuro ricco di promesse. In ogni bicchiere, la rinascita di un vino, di un vitigno riscoperto e di una tradizione antica, un'emozione che si perpetua attraverso il gusto e la dedizione della nostra famiglia.

VIGNETO

Tipo: Vino Rosso.
Uve: 100% Vitrarolo.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 100 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: 4000 piante per ettaro.
Resa: 85/90 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre.

IN CANTINA

Diraspapigiatura, macerazione pellicolare e fermentazione termo condizionata intorno ai 25°C. Pressatura soffice e fermentazione malolattica. Il 50% della massa prevede un breve passaggio in barrique nuova (circa tre mesi) , il restante 50% prevede affinamento in acciaio.
Riassemblagio delle masse e affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.
Tipo di bottiglia e bottiglie per scatola: tipo borgognotta con tappo in sughero monopezzo, 6 unità per scatola. Scatole per pallet: 105.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione: colore rubino intenso vivace. Bouquet fruttato con sentori di frutta rossa, come amarena e prugna, pepe bianco. In bocca mostra una buona struttura, una gradevole freschezza e succosità con un tannino giovane e allo stesso tempo morbido.

COME SI ABBINA

Formaggi di media stagionatura, insaccati, paste al sugo, carni rosse mediamente elaborate.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Fina 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