



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Donna Grazia

Rosato

DESCRIZIONE

Vino ottenuto da uve rosse Nero d'Avola e Frappato vinificate in rosato.

UVE

60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia, Italia.

ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella prima decade di settembre.

TECNICA DI LAVORAZIONE

Macerazione sulle bucce di qualche ora. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

13%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

2000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore rosa cerasuolo.

ESAME OLFATTIVO

Nero d'Avola e Frappato presentano un corredo aromatico che regala profumi intensi con note fruttate e floreali. Sentori di melograno, fragola, rosa canina, erbe aromatiche, cenni di spezie.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fresco, fragrante, equilibrato, di buon corpo, armonico e di spiccata sapidità.

ABBINAMENTI

Si accompagna a formaggi freschi, primi semplici, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche, pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°C



Donna Grazia



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

