



TERRASOL

MANDALA ROSATO



CLASSIFICAZIONE

VSQ Metodo Classico Brut Millesimato Rosè
DOC Sicilia

VITIGNO

100% Nero d'Avola

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in vol

TERRENO

misto calcareo argilloso

ALTIMETRIA

circa 350 metri s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

spalliera a guyot

VENDEMMIA

manuale prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve intere non diraspate con pressa pneumatica, utilizzando solo la Cuvée

MATURAZIONE

sulle fecce fini eseguendo batonnage periodici in serbatoi di acciaio inox per 7-8 mesi

AFFINAMENTO

in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

DEGUSTAZIONE

dal colore rosato, intenso, brillante, eleganti note di fermentazione pan brioche, confettura di frutti rossi, amarena e una spiccata nota di pompelmo rosa. In bocca setoso e avvolgente, di grande persistenza acida.

SOLE, TERRA, T