

#### TERRITORIO

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

#### VITIGNO

Varietà siciliane

#### TERRENO

Di tipo misto, tendente al calcareo

#### ALTIMETRIA

Superiore a 100 metri s.l.m.

#### VIGNETI

Allevati a contospalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

#### CLIMA

Mediterraneo tendente al caldo-arido



Varietà siciliane

#### DEGUSTAZIONE

##### COLORE

Rosa cipria

##### PROFUMO

Sentori di agrumi con note di pesca bianca

##### SAPORE

Brioso e aromatico

# Calanica

## ROSA



#### TIPO

Rosato

#### CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

#### VENDEMMIA

Dalla seconda settimana di Settembre

#### VINIFICAZIONE

Criomacerazione con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

#### MATURAZIONE

In acciaio per più di un mese a temperatura controllata

#### AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

#### GRADO ALCOLICO

11,5% - 12,0 % in vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, eccelle con il pesce e le sue espressioni di crudità

#### MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

#### DURATA

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro due anni

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA