

# chidormenonpigliapesci

Vino rosato **IGP Terre Siciliane** ottenuto da vitigno **100% Syrah**.

Dai freschi profumi di primavera e melograno, amabile e beverino con gradevole acidità.



## SCHEMA TECNICA

chidormenonpigliapesci



**Anno di produzione:** 2022  
**Tipologia:** IGP Terre Siciliane  
**Categoria:** Rosato  
**Vitigno:** 100% Syrah  
**Colore:** Rosa chiaretto



**Vinificazione:** L'uva non diraspata viene pressata immediatamente nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto fermenta in vasca di acciaio con un piede di lieviti autoctoni a una temperatura tra 20° e 22° per circa 20 giorni



**Tipologia terreno:** Calcereo su marne e trubi  
**Metodo di allevamento:** Controspalliera a cordone speronato. Densità circa 4200 viti/ha



**Note olfattive e gustative:** Fresco e vivace, con una leggera effervescenza. Note di melograno, ciliegia e fragola acerba



**Epoca vendemmia:**  
A mano nella seconda decade di Settembre



**Abbinamenti:** Antipasti di mare e terra, molluschi e crostacei, formaggi freschi, risotti vegetariani o piatti con condimenti delicati; brioso come aperitivo.



**Temperatura di servizio:** 10°C  
**Gradazione:** 12%



TENUTA LA FAVOLA