TENUTE
MANNINO

ARÌ
DOC ROSATO

VARIETÀ: Nerello Mascalese

CONTRADA: I vigneti si trovano nella contrada Bragaseggi nel Comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord del vulcano.

ALTITUDINE: 600 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Allevamento a contro spalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

ETÀ DEL VIGNETO: da 60 a 120 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre

RESA PER ETTARO: 70/80 Q.li/Ha

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve nella seconda decade di ottobre; breve macerazione a freddo delle uve con pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura.

AFFINAMENTO: Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

INFORMAZIONI PER IL MERCATO

PRODUZIONE ANNUA: 10.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

CONFEZIONE: Cartoni da 6 bottiglie (orizzontale)

DESCRIZIONE: L'Etna DOC Rosato Tenute Mannino di Plachi è ottenuto da uve di Nerello Mascalese che nascono sul versante nord dell'Etna. I vigneti, affondano le proprie radici su suoli sabbiosi e vulcanici, disposti su piccoli terrazzamenti. Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di ottobre, poi una brevissima macerazione a freddo con pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e affinamento sulle fecce fini per 4 mesi. Si presenta con un colore rosa tenue con piacevoli sfumature corallo e al naso sprigiona delicate note floreali ma anche piccoli frutti rossi e fragoline di bosco. Al gusto è fresco, sapido e minerale, con un finale abbastanza lungo che richiama il sorso.