



TENUTE
MANNINO

TENUTE MANNINO

ETNA ROSATO D.O.C.



Scheda Tecnica

www.tenutemannino.com

Profumo: Al naso sprigiona delicate note floreali e frutta rossa matura come le fragoline di bosco

Sapore: fresco, sapido, minerale. Il finale è abbastanza lungo

Annata: 2023

Classificazione: Etna D.O.C. Rosato

Zona di Produzione: Castiglione di Sicilia (CT) – **CONTRADA BRAGASEGGI** Versante Nord dell'Etna

Altitudine: 600 m.s.l.m.

Età delle Viti: 30 – 50 anni

Resa per Ettaro: 65 - 70 q.li/Ha

Suolo: Fine Sabbia Vulcanica Ricca di Ferro, Silicio e Pomice. Eventuali eruzioni parossistiche possono arricchire i suoli di lapilli e sabbie laviche

Metodo di Allevamento: Spalliera a Cordone Speronato e Alberello Etneo

Uvaggio: 100% Nerello Mascalese

Affinamento: Acciaio in Silos da 10Hl

Tappo: Nomacorc – Select Green 100

Gradazione: 13,00% vol.

Vendemmia: Manuale durante la Prima metà di Ottobre

Colore: Rosa Tenue con Sfumature Corallo

Abbinamenti Consigliati: Crudi di pesce, Sushi, Pizza, Crostacei e Aperitivi

Temperatura di Servizio: 10° - 12°

Formati Disponibili: 0,75 lt.