

Kanzir



Kanzir

Tipo di vino: *Rosato IGT Sicilia*

Vitigno: *Nero d'Avola*

Caratteristiche organolettiche:

Colore: *colore rosato vivace, brillante, con riflessi arancio e violacei.*

Profumo: *forti note di frutti a bacca rossa con spiccati sentori di mandorla amara e fiori.*

Sapore: *bouquet di frutta rossa, sapido, gusto pieno, rotondo, ottimo equilibrio gustativo.*

Area di produzione: *vigneti collinari, orientati a sud, situati nel territorio di San Michele di Ganzaria in Sicilia.*

I vigneti sono allevati a Guyot.

Resa per ettaro: *60/70 Q.li.*

Densità impianto: *4.000 ceppi per ettaro.*

Epoca di raccolta: *seconda e terza decade di settembre.*

Vinificazione ed affinamento: *da uve selezionate e raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco dopo una leggera pressatura. Il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata ed é mantenuto sui lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento di 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.*

Consigliato con: *primi piatti, carni bianche, formaggi, pesce e verdure.*

Temperatura di servizio: *servire ad una temperatura di 12-14 ° C.*


Gigliotto
TENUTE

C.da Gigliotto s.s. 117 bis km 60 - S. Michele di Ganzaria (CT) - (Sicily) - Italy

Tel. (+39) 0933.979092 - Fax (+39) 0933.979234 - Cell. (+39) 335 / 8380324 - 337 / 889052 - info@gigliottotenute.com - www.gigliottotenute.com