

Almerita Rosè

Terre Siciliane IGT

Tasca Conti D'Almerita

L'Almerita Rosè Terre Siciliane Igt Tasca Conti D'Almerita è espressione Brut del Pinot Nero a Regaleali. Un millesimée con rifermentazione in bottiglia, per 36 mesi sui lieviti. Colore rosa antico, perlage fine e continuo con sentori tipici del vitigno, elegante frutta rossa.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Terre Siciliane
Denominazione	IGT
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa antico
Gusto	Minerale, delicato, equilibrato, fine, elegante e di grande classe
Profumo	Note delicate di frutta rossa, con piacevole finale delicato di miele e crosta di pane
Abbinamenti	Antipasti di tartare di pesce, primi con sushi e sashimi, primi con pesce, zuppe di pesce, primi con verdura, secondi piatti di pesce in umido, secondi piatti di pesce e crostacei al vapore
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	500 m. s.l.m. m
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	4.200 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	95 quintali
Vinificazione	Prodotto secondo il metodo classico o champenoise, con rifermentazione in bottiglia
Affinamento	36 mesi sui lieviti