

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