



Alba Rosea

Perricone Bio

IGP Terre Siciliane/Pattipiccolo - Alcamo

ALBA ROSEA

IGP TERRE SICILIANE BIO // PATTIPICCOLO-ALCAMO

Un vino fresco e gradevole, ottenuto da uve perricone, imbottigliato giovane, nella primavera successiva alla vendemmia.

Di colore accattivante, dal profumo delicato e dal gusto sapido e asciutto.

Rallo Azienda Agricola propone il perricone, l'antico vitigno siciliano in una versione più giovanile e versatile, quella di un rosato.

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Pattipiccolo**

Uve - **perricone**

Esposizione - **sud, sud est**

Altimetria s.l.m - **200 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso**

Anno d'impianto - **2021**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **5.200**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot**

Resa Kg/pianta - **1,5**

Epoca di vendemmia - **settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Tempi di macerazione delle bucce - **15 - 20 giorni**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **22-24**

Duata della fermentazione in giorni **15 - 20**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento in bottiglia - **3 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **12,5 %**

Zuccheri residui **1,3 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **rosa corallo**

Odore - **sentori di frutti rossi, marasca e fiori**

Sapore - **bocca ben bilanciata, ampio, è un vino elegante sapido e fresco, dotato di buona persistenza**

Si presta molto bene come aperitivo, in abbinamento ad antipasti magri, verdure, carni bianche. Ideale anche con la pizza.

Temperatura di servizio **12 - 14 °C**