



TENUTE MOKARTA

Colore/color: Rosè

Produttori dal 1916

VINO ROSATO

SCIALII

I.G.P. Terre Siciliane

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

L'uva viene raccolta in cassette per evitare il minimo ammostamento e diraspata delicatamente. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di fermentazione.

The grapes are harvested in crates to avoid the slightest mashing and gently de-stemmed. It is the softly pressed and the must obtained is clarified by decanting. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel containers. The wine is kept on the less fermentation vessels.

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Di colore rosa salmone brillante, ha un profumo accattivante che spazia dal floreale al minerale. Si levano sentori di rosa gallica, lampone e leggera cannella, con richiami sapidi di pietra marina che lo rendono gradevolmente complesso. Gusto strutturato, vellutato ed avvolgente, con un buon residuo di carbonica ottenuta da un'accurata vinificazione per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato. Corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono in finale

Bright salmon pink in color, it has a captivating scent ranging from floral to mineral. There are hints of Gallic rose, raspberry and light cinnamon, with savory hints of marine stone that make it pleasantly complex. Structured, velvety and enveloping taste, with a good carbon residue obtained from careful vinification to enhance the scent and softness of the glass with an immediate impact. Acid kit that bring back freshness and persistence. Aromas of currant are felt in the finish.

COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

Servito rigorosamente freddo, a temperature comprese fra gli 8°-12°C

Served strictly cold, at temperatures between 8°-12°C

PRODUTTORE

PRODUCER

Tenute Mokarta - Salemi (TP)

www.tenutemokarta.com

Vitigno/grapes: 50% Perricone, 50% Nero d'Avola

Grado alcolico/alcohol content: 13 % Vol.

