

PLANETA



Rosé 2017

Denominazione: Sicilia DOC

50% Nero d'Avola, 50% Syrah

Il nostro Rosé, fresco e fruttato, racchiude tutte le emozioni dell'estate siciliana. Il suo colore è quello di un tramonto estivo. I profumi freschi di fragola ne fanno un vino meravigliosamente friendly e facile da bere. Godetevi il Rosé di Planeta in bella compagnia, come aperitivo con tapas, pesce crudo, insalate fresche o anche solo con frutta di stagione.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2007	Menfi (Agrigento)	Dispensa	Dispensa



VIGNETO: Dispensa.

VARIETÀ: Nero d'Avola, Syrah.

TIPO DI SUOLO: suolo di media profondità, mediamente calcareo con argille miste gialle e grigio-scure, di una tessitura moderatamente fine; lo scheletro è poco presente.

ALTIMETRIA: Nero d'Avola 75 metri s.l.m.
Syrah 65 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 100 q.li. Syrah 90 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola 25 agosto.
Syrah 30 agosto.

VINIFICAZIONE: simile a quella di un vino bianco: pigiatura e invio in pressa soffice per una breve macerazione di 1-2 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Il mosto così ottenuto, dopo la decantazione, viene travasato e fermenta a 15°C in vasche di acciaio.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: prima metà del mese di gennaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 gr/l.

PH: 3,2.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito per godere della sua freschezza.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il colore delicato del Rosé ci fa ricordare l'eleganza di una prima ballerina. Note floreali come quelle dell'ibisco incontrano sentori di fragoline, lamponi e rabarbaro. Vivace e fresco in bocca ricorda la meringa e richiama la polpa chiara delle pesche tabacchiere.

ABBINAMENTO: Perfetto da abbinarsi con qualunque idea di snack vi possa passare per la testa durante i vostri pomeriggi estivi. Bene anche con frutti di mare e frittura vegetali, tempura o sushi.