

D.O.C. Sicilia

Nuestro Rosé, fresco y afrutado, encierra todas las emociones del verano siciliano. Su color es el de un atardecer de verano. Sus aromas frescos lo convierten en un vino maravillosamente agradable y fácil de beber. Procede de una viticultura según los criterios de sostenibilidad y orgánico.

Disfrute del Rosé de Planeta en buena compañía, desde el aperitivo hasta la fruta.



PLANETA ROSE 2024

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

50% Nero d'Avola, 50% Syrah.

ELABORACIÓN

Similar a la de un vino blanco; se recogen las uvas, se colocan en pequeños carros y se enfrían a unos 15-16 °C. Una vez en la bodega, las uvas se despalillan y luego se envían a la prensa para una breve maceración de aproximadamente una hora para lograr un tono perfecto a través de la extracción de color de los hollejos.

El mosto obtenido permanece a unos 8-9 °C en decantación estática durante 36 horas. Luego se decanta la parte límpida y fermenta a unos 14-16 °C durante 8/10 días. Después de unos 5 días y al final de la fermentación en depósitos de acero inoxidable de 210/264 hl, el vino se trasiega y se macrooxigena ligeramente, dejándolo sobre las lías más finas con batido semanal para favorecer la fijación de los antocianos, los aromas y el aumento del volumen de cata; finalmente se ensambla y se embotella.

NOTAS DE CATA

Un color que expresa perfectamente el estado de ánimo: rosa perla, como la capa interna de la concha de una ostra. Aromas de pastelitos, grosellas, fresas silvestres sicilianas; notas más profundas de ciruela y piña. Muy suave, con un toque de acidez. De sabor extremadamente agradable, no cansa y te incita a beber otro sorbo.

MARIDAJE

Acompañado de almendras tostadas, patatas fritas de calidad y aceitunas Nocellara del Belice como aperitivo. Ideal para acompañar comida callejera siciliana. También perfecto con pescado frito y marisco.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com