



# ADAMO

## RUSSICATO Rosato IGT "TERRE SICILIANE" 2013 L136.14



### VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE:

Calatafimi Segesta contrada Preole,

Cordinate GPS:

37° 54' 06.65" N

12° 55' 26.35" E

ALTITUDINE:

110-160 m s.l.m.

CLIMA:

È quello caratteristico dell'alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

TERRENO:

Collina di medio impasto

VITIGNO:

Nero D'Avola 100% allevato a gouyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

90 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2007

CONDUZIONE:

Agricoltura biologica certificata e controllata da CODEX®

### IL VINO

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica. Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

in bottiglia per due mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: Rosa Cerasuolo
- Odore: caratterizzato da aromi di frutta, in particolare ciliegia, lampone, fragola e frutta sotto spirito.
- Sapore: al palato risulta di buon corpo, molto gradevole e piacevole con una freschezza piuttosto evidente,

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11 °C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gli abbinamenti possono variare dalla scaloppina di maiale ai funghi e rosmarino a piatti a base di crostacei, come a esempio una fresca calatana con gamberoni e granchi.

### **PARAMETRI ANALITICI**

**ALCOL:** 12.90% vol.

**ACIDITA' FISSA:** 6,5 g/l Ac. Tartarico

**pH:** 3.15

**ZUCCHERI RIDUTTORI:**< 2 g/l

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE :** 70 mg/l

**ESTRATTO SECCO:** 24 g/l

### **PACKAGING**

**FORMATO:** Bottiglia da 750 ml

**CONFEZIONE:** 6 Bottiglie (peso cartone = 7,2 kg)

**EURO PALLET:** n° 105 cartoni