

LA FERLA ROSATO

La Ferla Rosato Terre Siciliane IGP este un vin roz proaspăt și elegant, emblematic pentru terroir-ul mediteranean al Siciliei. Produs sub indicația geografică protejată (IGP) Terre Siciliane, acest vin reflectă tradiția viticolă a insulei, combinând tehnologii moderne cu practici ancestrale. Este un roz de tip dry, cu o structură vibrantă și un echilibru perfect între aciditate și aromaticitate, ideal pentru consumul în tinerețe. Acest vin se remarcă prin prospețimea și parfumul său, oferind o experiență gustativă elegantă, cu note minerale distincte.

TERROIR

VIILE: Podgoriile sunt situate în zonele Canicattì, Naro, Racalmuto, Campobello di Licata și Ravanusa, în provincia Agrigento, Sicilia. Solurile sunt limo-nisipoase, cu textură medie și reacție alcalină datorată prezenței calcarului activ. Altitudinea variază între 200 și 600 de metri deasupra nivelului mării, iar viile au o vârstă medie de 12-15 ani. Sistemul de conducere predominant este contraspalierul, utilizând cordonul speronat. Densitatea plantelor este de 4.000-5.000 butuci pe hectar, cu o producție de aproximativ 10 tone pe hectar.

PERIOADA DE RECOLTARE: Strugurii sunt recoltați manual la sfârșitul lunii septembrie, asigurând atingerea maturității optime pentru a păstra aromele și aciditatea caracteristice.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt fermentați în rezervoare de oțel inoxidabil la o temperatură controlată de 16°C, pe parcursul a 15 zile. Fermentația malolactică este parțial realizată. Vinul este apoi maturat timp de trei luni în rezervoare de oțel, urmat de o perioadă de învechire în sticlă de o lună înainte de comercializare.



SOIURI DE STRUGURI

70 % Nero d'Avola

30 % Nerello Mascalese

TIP DE VIN
Vin rosé sec

FORMAT
0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
12 °C

ZAHAR REZIDUAL
-

GRADUL ALCOOLIC
12% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roz intens, cu reflexii strălucitoare.

AROMA : Note florale intense, cu accente de trandafir și flori uscate, completate de nuanțe citrice și o subtilă salinitate.

GUST : Proaspăt și echilibrat, evidențiind arome de fructe roșii coapte și coajă de portocală, cu un final mineral persistent

ASOCIERI CULINARE

Versatil în combinații gastronomice, acest vin se potrivește cu preparate savuroase precum spaghetti cu ricci de mare, lasagna marinărească, risotto cu hribi, sepie umplută, caracatiță înăbușită, bacalhau înăbușit și ficat la grătar. De asemenea, acompaniază bine carnea albă la grătar sau tocănițele de miel cu legume. Este ideal și ca aperitiv, alături de gustări sărate și picante.