

ELEONORA

IGP ROSATO TERRE SICILIANE

Vino giovane e fruttato, presenta tinte rosa cerasuolo ed unisce profumi delicati e persistenti, di fiori e frutta fresca, ad un sapore fine ed armonico. Ideale con pesce, carni bianche, salumi e formaggi a bassa stagionatura

VITIGNI

Nerello Mascalese 60%
Nocera 40%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspigiatura, macerazione a bassa temperatura e breve permanenza sulle bucce. In seguito alla svinatura, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio così come la prima parte dell'affinamento.

PROVENIENZA

C.da Gramino Greco, Briga Marina – Messina

INFORMAZIONI PRODOTTO

Colore:	ROSATO
Capacità:	75 CL
Grado alcolico:	12,5%
Tipologia:	IGP
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6

