



NERO D'AVOLA - ROSATO Terre Siciliane I.G.P.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.

Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels, matured "sur-lie" (on lees) with monthly "batonnages" (lees stirring) for three months.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il suo colore rosa salmone con delicati riflessi ciliegia e la luminosità al calice anticipa fresche note floreali con sentori di spezie e frutta esotica. Conserva nel tempo la ciliegia intensa del vitigno Nero D'Avola, restando pieno, armonico e vellutato al sorso. Perfetto per l'aperitivo, da' il meglio in abbinamento con pietanze gustose a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati e salumi leggeri.

Its pink- salmon colour with delicate cherry hues and glow to the chalice anticipates fresh floral notes with hints of spices and exotic fruit. It preserves its long, intense, cherry vine Nero D'Avola, staying full, harmonious and velvety on the palate. Perfect for an aperitif, even finer with fish, pasta dishes with delicate sauces and light meats.

COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Il Rosato Tenute Mokarta viene servito rigorosamente freddo, a temperature comprese fra gli 8° e i 10°C.

Rosato Tenute Mokarta is strictly served cold, at a temperature between 8° and 10° C.

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi
Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: 100% Inzolia
Grado Alcolico: 12,5% Vol.
Colore: Bianco



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792
www.tenutemokarta.com