

PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

MASSERIA DEL FEUDO

ITALIA | SICILIA



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

MASSERIA DEL FEUDO

ITALIA | SICILIA

ROSSO DELLE ROSE DOC Sicilia

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Tipologia di terreno: medio impasto argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: fine settembre inizio ottobre, uve raccolte a mano.

Vinificazione: draspapigiatura, fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a temperatura controllata, affinamento 12 mesi in botti da 25 hl di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: rosso intenso.
- Olfatto: si caratterizza per un quadro aromatico olfattivo complesso ed intrigante: si avvertono note di frutta nera matura, liquirizia, spezie e foglia di tabacco.
- Gusto: in bocca si presenta setoso, avvolgente, con una buona compattezza e persistenza, il tutto sorretto da una acidità tipica che lo rende dinamico e sapido. Nel retrogusto emergono note di caffè e cioccolato fondente tipiche di questa nobile varietà, emblema dell'enologia siciliana.