le Furie

ROSA L. 25

ANNATA	2025
DENOMINAZIONE	VINO ROSATO IGT TERRE SICILIANE
UVE	nerello mascalese, nerello cappuccio e nocera.
GRADO ALCOLICO	12,50°
BOTTIGLIE	1.290 a 0,75 l.
ZONA DI PRODUZIONE	Castanea delle furie, Messina, SICILIA, ITALIA.
TERRENO	Marne argillose grigie con sottili intercalazioni di arenarie a grana medio fine, cui seguono isolati lembi conglomeratici e quindi i depositi evaporitici rappresentati da calcare evaporitico brecciato biancastro massivo, pulverulento e tipicamente vacuolare per processi di dissoluzione.
ESPOSIZIONE	SUD, SUD OVEST.
ETA' DELLE VITI	14 anni
ALTITUDINE MEDIA	300 m. s.l.m.
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello con tutore in castagno.
DENSITA' D'IMPIANTO	9.000 piante per ettaro.
RESA PER PIANTA	1 kg. per pianta.
VENDEMMIA	Manuale in piccole cassette forate, con selezione degli acini al momento della raccolta.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e fermentazione con lieviti indigeni, in acciaio, a temperatura controllata fino a completo esaurimento degli zuccheri; poi sulle fecce fini, senza travasi. Fermentazione malolattica svolta.
AFFINAMENTO	In acciaio e plastica alimentare per 8/10 mesi, poi in bottiglia per 2 mesi.
DEGUSTAZIONE	Ha un colore rosa con riflessi che tendono all'arancio pallido, al naso è seducente e agrumato, con sentori di arancia, cipria e erbe aromatiche. Al palato è mediamente strutturato, morbido con piacevole corrispondenza gustativa-olfattiva. All'assaggio è fresco, pieno ma soave; tannino appena annunciato; beva piacevole e rinfrancante.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13° C.
ABBINAMENTI	Vino gastronomico, si abbina perfettamente a primi piatti con sughi a base di pesce e molluschi. Perfetto con la pizza e con la cucina mediterranea in genere. Ottimo con salumi, anche salati, con formaggi poco stagionati e a pasta morbida e con la cucina vegana. Ideale per aperitivi.



Soc. agr. LE FURIE a.s.
Castanea delle Furie
Messina, SICILIA
tel. +39 090 47760

@agricolalefurie
info@agricolalefurie.com
Azienda familiare biologica