

### Rosato di Nerello Mascalese 2020 Terre Siciliane IGP

#### Viñedo

Localización:	Contessa Entelina (Provincia de Palermo)
Nivel de calidad:	Indicazione Geografica Protetta - Sicilia
Variedad de uva:	Nerello Mascalese 100%
Composición del suelo:	Arcilla mixta y Toba (tufo) volcánica
Clima:	Mediterraneo con efecto altitudinal
Método de poda:	Cordone speronato
Edad de las vides:	26 - 32 años
Densidad de cultivo:	4.400 vides/ha
Rendimiento:	2,0 Kg de uvas por planta
Manejo del cultivo:	Orgánico

#### Bodega

Vendimia:	Manual, selectiva, a mediados de septiembre
Maceración:	12 horas
Fermentación:	En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada
Afinamiento:	En acero inoxidable y en presencia de las lías por 3 meses
Embotellado:	En junio de 2021

#### Vino

Añada:	<b>2020</b> La familia Di Giovanna cultiva 56 ha. de viñedos desde hace cinco generaciones. Algunos de sus viñedos hacen parte de la reserva natural de Monte Genuardo, en el interior de la parte oeste de la isla de Sicilia (Provincia de Palermo). Los hermanos Gunther y Klaus di Giovanna, de padre siciliano y madre alemana, manejan actualmente los viñedos de su familia. La gestión de la tierra y de la bodega la hacen bajo las normas de la agricultura orgánica y sólo vinifican los frutos de su propia producción. También, son los abanderados de estas prácticas en su region. Gunther y Klaus crean vinos auténticos con las variedades de la vid autóctonas de su natal sicilia, como Nero d'Avola, Nerello Mascalese y Grillo. También cultuvar y vinifican variedades internacionales como Merlot, Syrah y Chardonay.
Nota de cata:	Este Rosado de Nerello Mascalese es fragante y acuerpado. Su color es salmón casi naranja. Entrega aromas a violetas y fresas y es ligeramente ahumado. Tiene una acidez viva que complementa su cuerpo y u final es mineral.

Potencial de maduración:	2021 - 2024
Maridaje recomendado:	Entradas de vgetales y frutos de mar. Pizzas y pasta al salmone Verduras salteadas, ceviches, comida Thai y sushi Probar con quesos frescos
Temperatura de servicio:	8 - 11 °C
Decantar:	No
Vegano:	Si

#### Información técnica

Alcohol:	13 % vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	5,0 g/L
Peso del mosto:	-
Código de barras:	8032986500672
Disponibile en:	0,75 L
Organismo de control:	Suolo e Salute SRL
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas   IT-BIO-004

Producido y embotellado por la Azienda Agricola Biologica Di Giovanna · I92017 Sambuca di Sicilia · Italia  
[www.di-giovanna.com](http://www.di-giovanna.com)



VINO BIOLOGICO  
IT-BIO-004 Viticultura orgánica  
Italiana certificada

VINICULTURA es el importador exclusivo en Colombia de los vinos Di Giovanna  
Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · [info@vinicultura.com.co](mailto:info@vinicultura.com.co) · [www.vinicultura.com.co](http://www.vinicultura.com.co)

