

Rosà Sicilia IGT 2016

Gulfi

Le domaine des vins Gulfi est un des plus prestigieux domaines bio de Sicile, possédant parmi les meilleures vignes de Nero d'Avola de l'île. Plusieurs crus, situés à Avola (sauf un des plus hauts vignobles de l'Etna à 1300 m – pour le Reseca), sur des sols et à des altitudes différentes, très vieilles vignes gérées en bio, vendangées à la main, raisins sélectionnés à pleine maturité.

Utilisation raisonnée de SO2 à la vinification, respect total du terroir et des particularités inhérentes aux cépages. Un très beau domaine de très haut vol à découvrir sans plus attendre. Les vins sont tous capables de vieillir incroyablement – pas de ressemblance avec nombre d'autres de Sicile. Attention, quantité sous allocations.

Prix:  **Puissance:** 0 (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Rosé
Millésime:	2016
Pays:	Italie
Appellation:	Sicilia IGT
Producteur:	Gulfi
Contenu:	0.75 L

Terroir:

Sol:	sable rouge
Cépage:	Nero d'Avola 100%
Âge de la vigne:	
Climat:	Tempéré chaud
Conduite de la vigne:	
Particularité(s):	



Élaboration:

Date de vendange:

Type de vendage:

Elevage:

Après une malolactique partielle, le vin est mis en bouteille au printemps suivant la récolte et il est vieilli en bouteille pendant quelques mois.

Mise en bouteille:

Cépage:

Nero d'Avola 100%

Passage barrique:

Analyse:

Sucre:

Acidité:

PH:

Dégustation:

Vue:

Couleur : rose brillant

Nez:

Nez : complexe avec des notes florales et des notes de fruits blancs

Bouche:

Bouche : sèche et harmonieuse, sapide avec une agréable acidité

Appréciation(avis):

Accord (mets):

T° service:	12-14°C
Conseil sur le service:	Stockage à l'horizontale, dans un endroit frais et sombre, à une température constante ne dépassant pas 18°C
Met suggéré:	L'appariement : excellent avec du poisson