



ANIMA SOLIS ROSÉ



Fresco ed equilibrato, Anima Solis Rosé di Casa Vinicola Fazio si distingue per la ricchezza e l'intensità dei profumi, con richiami di fiori chiari e pompelmo rosa. Un vino suadente e di grande piacevolezza, caratterizzato da una spiccata sapidità e da una finezza senza eguali, che lo rendono il compagno ideale per aperitivi a base di pesce, ma anche per il tutto pasto. La raccolta delle uve viene effettuata manualmente durante la seconda metà di agosto nei vigneti di famiglia della DOC Erice, per preservare l'integrità degli acini; fermenta in vasche di acciaio inox termo controllate. Ottenuto da uve Syrah, il rosato della nuova collezione Anima Solis è caratterizzato da un color rosa tenue e da profumi intensi, ma allo stesso tempo delicati, che riempie il palato grazie alla sua scorrevolezza.

DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosa perla



PROFUMO: Aromatico, elegante e complesso. Al naso si percepiscono sentori di note agrumate, pompelmo rosa, fiori bianchi (biancospino) e fragoline di bosco



GUSTO: Fresco e avvolgente, si lascia apprezzare per una piacevole e spiccata sapidità, avvolta da eleganti note di mela gialla

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale a tutto pasto, ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 8.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Syrah

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 200 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord - Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

CEPPI/HA: 3,000

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda metà di Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 5 anni