



FEUDO MACCARI

Noto

# OASI

di Feudo



**Nome del Vino**  
Rosè di Neré

**Denominazione**  
Vino Rosato

**Anno di Vendemmia**  
2022

**Zona di Produzione**  
Sicilia - Noto

**Vitigni**  
Nero d'Avola

**Esposizione**  
Sud

**Età dei Vigneti**  
25-30 anni

**Altitudine**  
80 s.l.m.

**Sistema di Allevamento**  
Alberello

**Sesto d'impianto**  
1,25mt. X 1,25mt.

**Produzione per ha**  
80 quintali

**Vinificazione**  
In rosato

**Maturazione**  
Acciaio per 3 mesi

**Affinamento in bottiglia**  
1 mese

**Colore**  
Rosa scarico

**Profumo**  
Intenso con note fruttate di ananas e lampone

**Sapore**  
Morbido e fresco

**Gradi Alcolici**  
12,5 % vol.

**Temperatura di Servizio**  
15°

**Accostamenti**  
Ottimo come aperitivo, salmone arrosto, formaggi leggeri

**Name of the Wine**  
Rosè di Neré

**Classification**  
Vino Rosato

**Vintage**  
2022

**Production zone**  
Sicily - Noto

**Varieties**  
Nero d'Avola

**Exposure**  
Southern

**Average Age the Vines**  
25-30 years

**Altitude**  
80 metres above the sea level

**Trellis**  
Bush system

**Spacing of Rows**  
1,25mt. x 1,25mt.

**Production per Hectare**  
8000 Kilo

**Vinification**  
Rosè vinification

**Aging**  
Stainless steel tanks for 3 months

**Bottle aging prior to release**  
1 month

**Colour**  
Drain rose

**Bouquet**  
Intense with fruity notes of pineapple and raspberry

**Palate**  
Soft and fresh

**Alcohol percentage**  
12,5 % vol.

**Suggested Serving Temperature**  
15°

**Serving Suggestions**  
Aperitifs, roasted salmon, light cheeses