

**colore**

Color buccia di cipolla

**color**

Light pink

**profumo**

Note delicate di frutti rossi selvatici, lampone, melograno e pompelmo

**nose**

Delicate notes of wild red fruits, raspberry, pomegranate and grapefruit

**sapore**

Morbido e fresco

**taste**

Soft and fresh

**accostamenti**

Ottimo come aperitivo, salmone arrosto, formaggi leggeri

**pairings**

Aperitifs, roasted salmon, light cheeses

**temperatura di servizio**

6 - 8 °C

**temperature**

6 - 8°C

# Rosè di Nerè

2023

TERRE SICILIANE ROSATO I.G.P.

100 % Nero d'Avola

Versione fresca di Nero d' Avola, frutto di macerazione di poche ore e affinato in acciaio per esaltare le caratteristiche primarie del varietale. Fresco come la brezza dello Ionio che culla le uve di Feudo Maccari. Bel color buccia di cipolla. Mix molto equilibrato tra dolcezza e acidità. Note delicate di frutti rossi selvatici, lampone, melograno e pompelmo. Palato candito e lungo finale salino. Perfetto per cucina mediterranea così come per abbinamenti con piatti internazionali ed esotici.

*A fresh version of nero d' Avola, the result of maceration for a few hours and aged in steel to enhance the primary characteristics of the varietal. As fresh as the Ionian breeze that cradles the grapes at Feudo Maccari. Very well-balanced mix between sweetness and acidity. Intense notes of crunchy ripe cherry, wild red fruits, raspberry, pomegranate and grapefruit. Candied palate and long saline finish. Perfect for Mediterranean cuisine as well as pairings with international and exotic dishes.*



FEUDOMACCARI

Noto

**zona di produzione**

Noto - Sicily

**production area**

Noto - Sicily

**esposizione**

Sud

**exposure**

South

**età dei vigneti**

20-30 anni

**average age of vines**

20-30 years

**altitudine**

70 mt s.m.l.

**altitude**

70 mt a.s.l.

**sesto d'impianto**

1,25 mt x 1,25 mt

**vineyard layout**

1,25 meters x 1,25 meters

**numero di ceppi per ettaro**

5.555

**number of vines per Ha**

5.555

**caratteristiche del suolo**

Sabbioso calcareo

**soil characteristics**

Sandy calcareous

**produzione per ha**

60 quintali

**yield per hectare**

6 tons

**sistema di allevamento**

Alberello

**training system**

Bush system

**vinificazione**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per poche ore

**vinification**

A temperature-controlled fermentation and maceration for few hours

**maturazione**

Acciaio per 4 mesi

**aging**

Stainless steel for 4 months

**affinamento in bottiglia**

1 mese

**bottle aging prior to release**

1 month

