




FEUDO
MONTONI

Rosa di Adele

100% Nerello Mascalese

Zona di Produzione: Agro di Cammarata
(AG)

Terreno: argilloso-sabbioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea in contenitore di cemento a contatto con le bucce per 3 ore, successivamente pressato

Affinamento: 6 mesi sui lieviti in cemento

Colore: rosa "buccia di cipolla" con riflessi oro

Profumo: floreale, di melograno, mirtili, fragole selvatiche, erbe aromatiche e dalle note salmastre

Sapore: fresco, equilibrato, persistente e dal finale sapido

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13% vol

Vino biologico certificato