



**BARONE  
MONTALTO**  
ITALIA



# Nero d'Avola Rosato Sicilia DOC

% alc. vol



Nero d'Avola



Sicilia • Valle del Belice

Sicily • Belice Valley



Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter



Vendemmia anticipata. Macerazione a freddo per 24 ore con 2 rimontaggi. Fermentazione a 12°C per 20 giorni per mantenere il complesso aromatico

Made from early harvested Nero d'Avola with cold skin maceration for 24 hours. Fermentation at 12°C to preserve the aromas



Rosato intense ed acceso. Al naso ricorda frutti di bosco e fragoline selvatiche. In bocca le sensazioni aromatiche sono forti, frutta candita, il tutto equilibrato da una rinfrescante acidità

Brilliant pink with red hues. Lifted red cherry and redcurrant nose also reminding wild berries. In the mouth upfront fruit sweetness of cherry and strawberry cream with floral notes and refreshing acidity.



Questo rosé è perfetto per il menu da pic-nic: panini al formaggio, insalate di pollo e grigliate miste. Servito molto freddo è ottimo vino per la stagione primaverile ed estiva

This Rosè is perfect for picnic menu, fresh bread and cheese sandwiches, chicken salad and grilled vegetables. To be enjoyed very fresh during spring and summer



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8030423001058



500 g



7,5 kg



125  
ct/pallet



8030423051060

