



**TENUTA
FERRATA**



Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra nocchioletti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

CIMÈ

ETNA ROSATO DOC

UVE

Nerello Mascalese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera (larghezza filare mt. 2,20 – mt. 0,90 ogni pianta).

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, ultima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE

Leggera diraspa-pigiatura, macerazione con le bucce da 1 a 3 ore, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO

in vasche d'acciaio per 3/6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

PALLET E PAL 80x120

N° IMBALLI	88	N° STRATI	8	P. LORDO KG (CON PLT)	750
N° IMBALLI PER STRATO	11	U.V. TOTALE	528	ALT. CM (CON PLT)	180



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Rosa tenue e brillante.

OLFATTO

Delicati sentori floreali, note fruttate di susina e pompelmo rosa.

GUSTO Fresco con spiccata mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, trova un ottimo connubio con fritti di mare e di terra, verdure e ortaggi, in particolare con preparazioni a base di pomodoro

NOTE

Da bere subito, lo si apprezza per la sua leggerezza e versatilità.



**TENUTA
FERRATA**

Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenuta ferrata.it

