



Rosato degli Scudi




GROTTAROSSA

ROSATO • ROSE

Rosato degli Scudi

Classificazione: I.G.T. Sicilia

Varietà: Nerello Mascalese 60% - Nerello Capuccio 40%

Prima annata di produzione: 2003

Numero di bottiglie prodotte: 50.000

Comune di produzione: Caltanissetta-Agrigento

Epoca di vendemmia: metà settembre-ottobre

Vinificazione: diraspatura e fermentazione a temperatura controllata

Epoca di imbottigliamento: primi di marzo

Bottiglia: bordolese 75 cl - bordolese 150 cl

Gradazione alcolica: 12,00% vol.

Acidità totale: 5,25 g/l

Classification: I.G.T. Sicily

Grape varieties: Nerello Mascalese 60%

Nerello Capuccio 40%

First year of production: 2003

Number of bottles produced: 50.000

Production area: Caltanissetta-Agrigento

Harvest period: second half of september-october

Vinification: the grapes are destemmed and crushed, fermentation controlled temperature

Bottling period: first of march

Bottle type: bordolese 75 cl - bordolese 150 cl

Alcohol content: 12,00% vol.

Total acidity: 5,25 g/l

