



ETNA ROSATO ALTA MORA

Alta Mora Etna Rosato nasce da viti di Nerello Mascalese 100%, coltivate su un ettaro di vigneto situato a Solicchiata, a circa 750 metri sul livello del mare. La raccolta è effettuata a mano, le uve vengono raccolte in cassette da 18 kg e trasportate in cantina, dove riposano per una notte, protette dalla rugiada, finché la temperatura non scende di almeno 10°C.

La vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve intere, evitando pompe, al fine di estrarre circa il 40% di mosto.

Dopo una notte di decantazione statica, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Successivamente, il vino riposa alcuni mesi sulle fecce fini in acciaio, conferendo struttura, freschezza e mineralità.

Il risultato è un rosato elegante, minerale e di grande freschezza, con profumi delicati di frutti rossi, note floreali e leggeri accenni mediterranei, e un sorso sapido, vibrante e armonioso.

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

