



**ROSÈ 2013**  
**D.O.C. Sicilia**

Nuestro Rose, fresco y afrutado, contiene todos los sentimientos de un verano siciliano. Su color es el de una puesta de sol veraniego. Los aromas frescos de la fresa lo convierten en un vino más maravillosamente amable y fácil de beber. Disfrute de rose de Planeta en buena compañía, como aperitivo con tapas, pescado crudo, ensaladas frescas o incluso sólo con fruta de temporada.

**Variedad:** 50% Nero d'Avola, 50% Syrah

**Primer año de producción:** 2007

**Área de producción:** Menfi (Agrigento)

**Viñedo:** Dispensa

**Bodega:** Dispensa

**Tipo de suelo:** suelos de profundidad media, moderadamente calcárea con mezcla de arcilla gris amarillo y oscuro, de textura moderadamente fina y la estructura dispersa

**Rendimiento por hectárea:** 90 toneladas, 2,2 kg por cepa

**Sistema de formación:** espaldera vertical, estímulo podado cordon

**Densidad de plantación:** 5.000 cepas por hectárea

**Época de recolección:** Nero d'Avola 25 de agosto, Syrah 30 de agosto

**Elaboración:** similar a la de un vino blanco; despalillado y molienda, luego prensado suave y una breve maceración de aproximadamente 1-2 horas para lograr la extracción ideal de color. El mosto así obtenido, después de haber sido decantada, se trasiega y fermentado a 15 ° durante 18 días

**Equipos de fermentación:** depósitos de acero inoxidable

**Temperatura de fermentación:** 15 ° C

**Tiempo de fermentación:** 18 días

**Período de Embotellado:** primera quincena de enero

**Graduación alcohólica:** 12%

**Acidez total:** 6,25

**pH:** 3,27