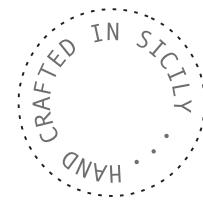




QUIGNONES  
CASA VINICOLA  
SICILIA



LINEA  
**LARGASIA**  
FIMMINA ROSATO DI NERO D'AVOLA  
ROSATO

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Classificazione:** Sicilia D.O.C.

**Varietà:** Nero D'Avola 100%

**Zona di produzione:** contrada Sant'Oliva-Licata-Agrigento-Italy

**Altitudine:** 150 s.l.m.

**Esposizione delle vigne:** sud ovest.

**Clima:** inverni miti, primavera ed autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde e asciutte.

**Età media dei vigneti:** 12 anni.

**Resa:** 75 quintali di uve per ettaro

**Sistema di allevamento:** controspalliera a cordone speronato

**Densità di impianto:** 4000 piante per ettaro

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate senza effettuare la pigiatura e immediatamente avviate alla pressatura soffice. Il mosto viene quindi avviato alla fermentazione che si protrae per circa 15 giorni a temperature comprese tra 15° e 18° fino a completamento. Affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi ed in bottiglia per 2 mesi.

**Alcol:** 12.5 % by vol.

**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto con intrusioni argillose.

**Vendemmia:** manuale, mattutina, a perfetta maturazione, tra metà agosto e metà settembre, secondo le varietà.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosa cerasuolo

**Profumo:** intenso, con sentori floreali e di ciliegia.

**Sapore:** fresco, delicatamente avvolgente e con buona persistenza.

**Temperatura di servizio:** 12°

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti a crudo, salumi e formaggi.





QUIGNONES  
CASA VINICOLA  
SICILIA



LINEA  
**LARGASIA**  
FIMMINA ROSATO DI NERO D'AVOLA  
ROSATO

TECHNICAL FEATURES

**Classification:** Sicilia D.O.C.

**Variety:** Nero D'Avola 100%

**Production area:** contrada Sant'Oliva - Licata - Agrigento - Italy

**Altitude:** 150 meters a.s.l.

**Exposure:** South West.

**Climate:** mild winters, warm springs and autumns with little rainfall, hot summers and dry.

**Average age of the vines:** 12 years.

**Yield:** 75 quintals of grapes per hectare.

**System of cultivation:** espalier with spurred cordon.

**Planting density:** 4000 plants per hectare.

**Vinification and refining:** the grapes are diraspate without making the pressing and immediately sent to the soft pressing. The wort is then started to the fermentation which lasts for about 15 days at temperatures between 15° and 18° until completion of aging in steel tanks for 4 months and in bottles for 2 months.

**Alcohol:** 12.5 % by vol.

**Type of soil:** calcareous of medium consistency with clay intrusions.

**Harvest:** by hand in the morning, at full maturity, between mid-September and mid-October, depending on the variety.

ORGANOLEPTIC FEATURES

**Color:** cherry pink

**Nose:** intense, with hints of flowers and cherry.

**Taste:** fresh, delicately enveloping and with good persistence.

**Serving temperature:** 12 ° C.

**Food pairing:** raw appetizers, meats and cheeses.

