



ADEL Metodo classico Rosè

Provenienza *Production area*

Sicilia Occidentale *Western Sicily*
Valle del Belice - Gibellina (TP)

Uve *Grape Variety*

Nerello Mascalese

Sistema di allevamento *Cultivation System*

Alberello appoggiato *Sapling supported*

Densità *Plants density*

4000 Piante/ha *4000 plants/ha*

Altezza *Altitude*

500 s.l.m. *500 a.s.l.*

Resa *Production*

60 ql/ha *60 hls/ha*

Fermentazione *Fermentation*

Fermentazione in acciaio inox ed in bottiglia
(metodo classico). 13/14 °C *Fermentation in
stainless steel re-fermentation in the bottle
(classic method). 55/57 °F*

Affinamento *Refining*

Con i lieviti in vasca per 6 mesi, in bottiglia per 24 mesi
*In contact with the lees in the steel tank for 6 months,
and re-fermentation in the bottle for 24 months*

Colore *Colour*

Rosè *Rosè*

Profumo *Aroma*

Fragrante, lievi sentori di crosta di pane, frutta rossa
Fragrant, slight hints of bread crust, red fruit

Sapore *Flavour*

Fine e persistente *Fine and persistent*

Grado Alcolico *Alcohol*

12.50 % Vol