

ADEL

Metodo classico Rosè

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