

FILIA ROSSO

Filia / fi' lia / 'amicizia'

Sole e vento di Sicilia, uva biologica e una fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti.
Così è nato Filia: un vino rosso naturale, imbottigliato non filtrato.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Gradazione 12,5%

Produzione 5.600 bottiglie

Vigneto Miccine, territorio di Contessa Entellina.
Viti di 10 anni. Altitudine 430 m.s.l.m. Coltivazione biologica certificata

Terreno Tufaceo, ricco di minerali

Vinificazione fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti. Fermentazione malolattica

Affinamento In acciaio per 6 mesi

DESCRIZIONE

Dagli anni '60 il Nerello Mascalese trova casa a Contessa Entellina (PA), nella Sicilia occidentale. Qui la famiglia Di Giovanna coltiva vitigni biologici da cinque generazioni. Le uve biologiche vengono raccolte a mano a metà settembre e diraspate. Fermentazione spontanea, in vasche di acciaio inox senza solfiti aggiunti. Segue la fermentazione malolattica.
Affinamento in acciaio inox per 6 mesi prima dell'imbottigliamento senza chiarifica e non filtrato.

Colore Rosso rubino brillante

Aroma Un bouquet espressivo di viole, lampone e ciliegia rossa

Sapore Di corpo leggero e fresco. Strati di frutti rossi e tannini morbidi si aprono gentilmente fino a un finale rinfrescante

So2: libera 5 mg/l tot. 26 mg /l

