



## Rosso BAT 2018

*Cantina:* Abbazia San Giorgio

*Denominazione:* Terre Siciliane IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Sicilia

*Vitigni:* Alicante, Nerello Mascalese

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Terre Siciliane IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Antipasti, Carne in Umido, Pesce

*Bottiglie prodotte:* 2500

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

La lavorazione del Rosso BAT di Abbazia San Giorgio è iniziata nei primi giorni di ottobre dei grappoli che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli selezionati e recisi sono stati trasportati in cassette in cantina dove sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è partita spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce e dopo circa 24 ore sono state allontanate le bucce. La fermentazione è durata circa 15 gg., al termine della quale si è proceduto con la svinatura. Durante la lavorazione non è stata effettuata alcuna correzione o aggiunta di sostanze, neanche anidride solforosa. La decantazione è avvenuta spontaneamente e non si è effettuata alcuna filtrazione. L'affinamento del Rosso BAT di Abbazia San Giorgio si è svolto in silos di acciaio per circa 8 mesi per poi proseguire in tonneau esauriti. Nell'inverno successivo il Rosso BAT è stato imbottigliato. Senza Solfiti Aggiunti.

## Note di degustazione

Il Rosso Bat è un vino rosso equilibrato e sapido ottenuto da un blend di Nerello Mascalese e Alicante. Il Rosso BAT è un vino da tutto pasto, che si contraddistingue per la sua freschezza e morbidezza, accompagna benissimo aperitivi all'italiana e piatti con pesci grassi o cucinati in umido. Si esalta abbinandolo agli stracotti ed ai bolliti.