

## Rosé 2023

Sicilia DOC

50% Nero d'Avola, 50% Syrah

*Il nostro Rosé, fresco e fruttato, nasce da una viticoltura condotta secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, racchiude tutte le emozioni dell'estate siciliana. Il suo colore è quello di un tramonto estivo. I suoi freschi profumi freschi ne fanno un vino meravigliosamente friendly e facile da bere. Godetevi il Rosé di Planeta in bella compagnia, dall'aperitivo fino alla frutta.*

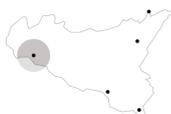


**PRIMA ANNATA**  
2007

**COMUNE DEI VIGNETI**  
Menfi (AG)

**VIGNETI**  
Dispensa, Gurra

**CANTINA**  
Dispensa



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico; SOSTain®  
10.1 B



**TIPO DI SUOLO:** a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Gurra mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

**ALTIMETRIA:** 70-75 m s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Nero d'Avola 90 quintali; Syrah 80 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.545 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSTain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 24 agosto—6 settembre.

**VINIFICAZIONE:** simile a quella di un vino bianco: le uve sono state raccolte e posizionate in carrelli di piccole dimensioni e refrigerate a circa 15-16 °C. Successivamente, una volta in cantina, le uve sono state diraspate, quindi inviate in pressa per una breve macerazione di circa 1 ora per raggiungere la perfetta tonalità tramite l'estrazione di colore dalle bucce. Il mosto ottenuto è rimasto a circa a 8-9 °C in decantazione statica per 36 ore; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato

a circa 14-16 °C per 8/10 giorni. Dopo circa 5 giorni, al termine della fermentazione - in vasche in acciaio inox da 210/264 hl - il vino viene travasato e leggermente macroossigenato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali per favorire la fissazione degli antociani, dei profumi e l'aumento del volume gustativo; infine è stato assemblato e imbottigliato.

**AFFINAMENTO:** acciaio inox.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** dicembre 2023.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,80 g/l

**PH:** 3,22

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito per godere della sua freschezza.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g (0,75 l)

**TAPPO:** STELVIN®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** un colore che interpreta perfettamente il mood: rosa perla, come l'interno di una ostrica. Profumi di piccola pasticceria, ribes, fragoline di Sicilia; più in profondità sentori di susina e di ananas. Sorso molto scorrevole, con acidità appena accennata. Gusto di estrema piacevolezza, che non stanca e spinge al secondo sorso.

**ABBINAMENTO:** insieme a mandorle tostate, chips di qualità e olive Nocellara del Belice come aperitivo. Ma ideale anche con lo street food, specialità di Sicilia. Perfetto anche con le frittiture di pesce e frutti di mare. Se vista mare, meglio ancora ....

### NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2023

L'areale di Menfi ha risposto più che bene all'annata. La brezza marina tipica della zona ha reso perfettamente gestibile la pressione da fitopatie. Il caldo di fine luglio ha accelerato la vendemmia che però partiva in netto ritardo, normalizzando le date di inizio e regalandoci una vendemmia rapida come un valzer viennese! La minore quantità (circa il 15%) ha almeno reso migliore la qualità dell'uva. Fresche e aromatiche le uve per il rosé.