

Rosé 2024

Sicilia DOC

40% Nero d'Avola, 40% Syrah, 20% altre varietà

Un restyling, in linea con la nuova immagine dei La Segreta, dove l'illustrazione e il nome sono al centro dell'etichetta.

Una composizione di Rose Damascene, conosciute anche come le "rose dei pittori", varietà antica e spontanea nota per la grande qualità e per il suo profumo inebriante. Caratteristiche che ritroviamo anche nel nostro vino, da uve nero d'Avola e Syrah completate anche con una piccola parte di Sauvignon Blanc, per un Rosé moderno ed elegante.



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: 8 agosto—5 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 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 7,05 g/l

PH: 3,16

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 2024

Non vi è dubbio che la vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione, tuttavia, la qualità è eccellente, in particolare in alcune zone e per molte varietà. Dal punto di vista climatico ci sono state poche piogge in autunno e in inverno, qualcuna tra la primavera e l'inizio dell'estate e alcuni rovesci a settembre; il bilancio idrico è stato decisamente deficitario, seguito fortunatamente da un'estate meno calda del solito. Le vigne hanno quindi ridotto l'attività, con meno fioritura e grappoli più spargoli e la vendemmia è iniziata con un anticipo di circa 15-18 giorni, favorita dalle temperature del suolo e dell'ambiente. Le uve sono arrivate in cantina in perfetto stato sanitario e con una forma impeccabile, anche grazie a questo anticipo stagionale. A Menfi la vendemmia è stata estiva e luminosa, con una qualità eccelsa per i rossi, sia autoctoni che francesi, in particolare Nero d'Avola e Syrah e per i bianchi, molto definiti e bilanciati. La gestione biologica si esalta nelle annate asciutte e ha permesso di raggiungere i massimi risultati, con uve perfette e nessun intervento umano.