

## 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.*

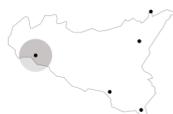


PRIMA ANNATA  
2007

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.