

Rosé 2025

Sicilia DOC

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

Un restyling dove è centrale l'illustrazione a sottolineare subito il suo contatto con l'ambiente siciliano. 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.

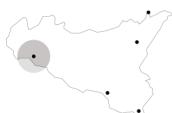


PRIMA ANNATA
2007

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, vecchia 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: 9 — 26 agosto

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 diraspatte, 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 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,55 g/l

PH: 3,10

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 DI VENDEMMIA - MENFI 2025

Vendemmia bella in generale, e bellissima nelle vigne più alte: Ulmo, Monte Cirami e Maroccoli hanno performato in modo eccezionale grazie ai suoli freschi e alla presenza dei boschi e della macchia mediterranea, che hanno favorito una maturazione completa e armoniosa, con equilibrio tra qualità e quantità. Un'annata inoltre perfetta – o comunque al massimo potenziale – per i rossi da uve francesi e la migliore per il Sauvignon Blanc, che comporrà rispettivamente Alastro e, in piccola parte, il nostro Rosé.