



**PRIMA ANNATA**  
2007

**COMUNE DEI VIGNETI**  
Menfi (AG)

**VIGNETI**  
Dispensa, Gurra

**CANTINA**  
Dispensa



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



## 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.*

**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 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 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.