

Rosa dei Venti 2019 – Territoriali

Questo rosé in purezza, prodotto da uve Nerello Mascalese, rappresenta al meglio gli elementi naturali che circondano la tenuta, fatti di mare e di vento.

Il Rosa dei Venti combina le fragranti note della macchia mediterranea, la sapidità della brezza marina e i colori dei tramonti sulla spiaggia.

Classificazione: Terre Siciliane IGP

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Nerello Mascalese 100%

Gradazione alcolica: 11,5%

Note di degustazione: rosato brillante. Al naso combina le fragranti note floreali della violetta, la sapidità della brezza marina e i frutti rossi. Al palato è asciutto, armonico, gradevole, piacevolmente speziato.

Abbinamenti: da abbinare con crostacei, pesce bianco alla griglia, formaggi a pasta morbida, sushi e piatti della cucina asiatica. Servire a 8-10 °C

Prima annata: 2018

Bottiglie prodotte: 13.000

Informazioni sui vigneti: le uve del Rosa dei Venti arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 150 q

Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso





Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a cordone speronato

Vendemmia: terza decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio, e macerazione di 4-6 ore, a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi