

Vini

Etna Rosato, Piano dei Daini 2018

di: Redazione

22 maggio 2020

|

Avevamo voglia di... #estate, ma non di quelle torride, aride, sfiancanti. La volevamo leggera, ventosa, fresca, pungente, di quelle che ti scotti al sole senza accorgertene. In #Sicilia capita spesso, non d'estate, ma nelle domeniche di fine maggio. Sono domeniche che – quando arriva la sera – ti scopri sul divano di casa, sfinito, bruciacchiato e felice, e sai che nulla si muoverà più. Lo abbiamo desiderato così, come l'Etna Rosato – Piano dei Daini di Tenute Bosco.

Note del produttore

Dall'inconfondibile luce, che ricorda il rame metallo, ci svela per carattere e complessità il potere delle vigne centenarie da un suolo dalla geologia antica e rara. Un vino unico che combina suadenza, freschezza e complessità.

ALTITUDINE: 750 s.l.m.

SUOLI: Vulcanici, di matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.

VIGNETO: allevato ad alberello di piede franco, in località Passopisciaro c.da Santo Spirito.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 piante per ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: impiantate a partire dal 1870

UVE: 100% Nerello Mascalese

VENDEMMIA: manuale, in cassette, durante la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: il mosto fiore subisce una velocissima e delicata macerazione in pressa con le bucce, pulito dalle fecce grossolane, staticamente a freddo in tini di acciaio inossidabile. Fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 13 e i 15 gradi C° per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio per almeno 4 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. Rimane in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: primavera successiva alla vendemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

ACIDITÀ TOT 6,80 g/l

Tenute bosco: <https://www.wineinsicily.com/cantine-winetour/tenute-bosco>