

DAL 1697

SANTA TRESA

Rosa di Santa Tresa Nerello Mascalese Frappato Rosé Terre Siciliane IGP

Un tramonto siciliano, un calice di “Rosa di Santa Tresa”
e non servono parole.

Uve 70% Nerello Mascalese, 30% Frappato

Vendemmia Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg; il Nerello Mascalese nella prima metà di Settembre, il Frappato verso fine Settembre.

Vinificazione Le uve sostano in cella frigo per una notte, per abbassarne la temperatura fino a 6-8°C; sono poi diraspate e pigiate delicatamente. Il colore nasce da una macerazione naturale sulle bucce in pressa pneumatica, a freddo per circa 4 ore per entrambe le varietà. Le uve sono pressate delicatamente fino ad un massimo di 0,6 bar. Il mosto sosta una notte in vasca a circa 10°C al fine di consentire la naturale sedimentazione statica di tutte le particelle solide contenute. La fermentazione dura circa 12 giorni a temperatura controllata di 17°C.

Affinamento Terminata la fermentazione alcolica, i due vini vengono uniti e iniziano un affinamento *sur lies* per circa 3 mesi, prima dell’imbottigliamento.

Note di degustazione Di colore rosa tenue brillante, con riflessi cerasuolo chiaro, al naso presenta un profilo netto, con piccoli frutti rossi freschi (fragolina, ribes, melograno), seguiti da note floreali di rosa canina, accenni agrumati e una sottile vena minerale. Al palato presenta un’acidità viva, ben integrata, che dà slancio e allunga il sorso. Vino di corpo snello, il Nerello Mascalese porta verticalità e sapidità, il Frappato aggiunge succosità e fragranza aromatica. Nel finale ritorni di frutto rosso e una chiusura salina.

Abbinamento Estremamente versatile, si abbina perfettamente a piatti leggeri di verdure, pesce e carni bianche. È ideale con pesce crudo o da solo come aperitivo. Servire fresco, a una temperatura di 10-12°C.



Rosa di Santa Tresa riprende la simbologia e le forme delle antiche ceramiche, un monocroma rosato per un vino fresco ed elegante.

