

DAL 1697

SANTA TRESA

Rosa di Santa Tresa Rosé Terre Siciliane IGP

La rosa, per gli antichi il fiore del silenzio. Un tramonto in Sicilia, un bicchiere di "Rosa di Santa Tresa" e non servono parole.

Uve 50% Nero d'Avola, 50% Frappato

Vendemmia Le uve di Nero d'Avola e Frappato vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg. Il Nero d'Avola nella prima metà di Settembre, il Frappato verso fine Settembre.

Vinificazione Le uve sostano in cella frigo per una notte così da abbassarne la temperatura fino a 6-8°C e sono successivamente diraspate e pigiate delicatamente. Il colore di "Rosa di Santa Tresa" nasce grazie ad una macerazione naturale sulle bucce in pressa pneumatica a freddo per circa 2 ore per il Nero d'Avola e 4 ore per il Frappato. Le uve sono delicatamente pressate 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 in esso contenute. La fermentazione dura circa 12 giorni ad una temperatura controllata di 17°C.

Affinamento Terminata la fermentazione alcolica i due vini vengono riuniti e iniziano un affinamento sur lies per un periodo tra i 3-4 mesi prima di essere imbottigliato.

Note di degustazione L'unione di queste due varietà regala un rosato autoctono e simbolo della Sicilia più autentica. Rosa di Santa Tresa ha un colore rosa pallido con riflessi ramati. Il bouquet è di piccoli frutti, accompagnato da note di violetta e rose. In bocca è elegante, suadente e piacevolmente minerale, con note di lampone e fragolina di bosco.

Abbinamento Rosa di Santa Tresa è estremamente versatile e si abbina perfettamente a tutti i piatti leggeri sia di verdure che di pesce e di carni bianche. L'accompagnamento ideale è col pesce crudo, anche molto indicato da solo come aperitivo. Va servito fresco ad una temperatura di 10-12°C.

SOCIETÀ AGRICOLA SANTA TRESA | Contrada Santa Tresa | Vittoria, Ragusa - Italia | www.santatresa.com



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

