



Rosa di Santa Tresa

Rosé

Terre Siciliane I.g.t.

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 e Vigneti: 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.

A tavola: 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.



NERO D'AVOLA



FRAPPATO



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

