



ACQUISTATO IL

"Hanami" Rosato Terre Siciliane IGP 2025

2025

Freschezza ed eleganza



Svinando

Freschezza ed eleganza. Si può sintetizzare con queste parole il Terre Siciliane IGT Hanami, rosato di gran pregio proposto qui da Cantine Fina. Un vino che conquista fin dal primo sorso per la sua freschezza e il suo gusto armonioso. Prodotto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, questo rosato rappresenta un'interpretazione moderna e raffinata di uno stile - quello dei rosati - che sta raccogliendo sempre maggiori consensi tra gli appassionati in Italia. Prodotto con uve che provengono da vigneti situati in Sicilia centro-occidentale, ad un'altitudine di 850 metri sul livello del mare, dove le condizioni di clima e terreno sono semplicemente ideali per questi vitigni di origine bordeaux. La vendemmia avviene a metà agosto. In cantina, le uve vengono vinificate in acciaio a temperatura controllata. Il mosto viene poi travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto. Segue un affinamento in acciaio con sosta sui lieviti per circa tre mesi. Colore rosa tenue, vivace e brillante, al naso rivela un bouquet intenso e complesso, con note floreali di pesco, gelsomino e zagara, e sentori vegetali di bosso. In bocca è fresco e fruttato, con un finale persistente e minerale. Perfetto per mille occasioni, questo Hanami si abbina bene ad antipasti di pesce e crostacei. Ottimo con sushi e sashimi.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata (16 gradi) per 8 giorni . Affinamento: Inacciaio con sosta sui lieviti per circa tre mesi. Il mosto viene poi travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto ad una temperatura da 0 a 1 grado per circa 15 giorni a contatto con la polpa in sospensione (stabulazione).
Sensazioni	Rosato brillante ed intenso. Al naso si presenta con buona intensità, sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da note floreali di pesco, gelsomino, mirtillo. Grazie alla gradevole effervescenza ed un'ottima acidità, in bocca risulta particolarmente fresco, giustamente morbido, equilibrato con sensazioni fruttate di amarena, pesca tabacchiera, mirtilli neri e ancora frutti esotici come il pompelmo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821