ACQUISTATO IL .....

"Sul Vulcano" Etna Rosato DOC 2025 2025



Rosato ricercato e intrigante

Sul Vulcano nasce un rosato ricercato e intrigante. Prodotto con uve Nerello Mascalese in purezza, questo rosato dal colora rosa tenue, presenta delicati sentori floreali che richiamano fiori profumati e dolci come il glicine, protagonista delle tiepidi giornate di primavera, accompagnati da piacevoli note di susina e pompelmo rosa. In bocca spicca per freschezza e raffinata mineralità. A tavola si rivela un vino perfetto in mille occasioni. E' piacevolissimo servito ben fresco con crudi di pesce e crostacei, ma anche piatti vegetariani e formaggi freschi. I cultori della cucina asiatica, però, troveranno in questo eccellente rosato siciliano un compagno ideale per pranzi e cene gustati con le bacchette.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

La Vigna

Terreno	La composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offe una reazione subacida- neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Allevamento ad alberello o controspalliera con potatura a cordone speronato.
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.
Sensazioni	Dal color rosa tenue, Sul Vulcano rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità.

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