ACQUISTATO IL .....

Rosa di Santa Tresa Terre Siciliane IGT 2020 2020

Delicato e raffinato



La Vigna

Terreno Terreno composto da 3 strati differenti: Il Primo è uno strato rosso sabbioso, povero di argille e ricco di minerali . Il secondo è uno strato di calcarenite ovvero di roccia clastica originata da depositi di sabbie e limi di vecchi fondali marini. Il terzo strato è uno strato in grado di attrarre umidità perché caratterizzato da alta presenza di argilla che isola un area di ritenzione e riserva idrica.

Esposizione Nord Est

Allevamento guyot

Densità imp. 5100

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Sicilia

Uve FRAPPATO 50%, NERO D'AVOLA 50%

Gradazione 12.5

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione 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.

Sensazioni

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.

Rosa di Santa Tresa, Terre Siciliane IGT, proposto qui da Santa Tresa è un vino delicato e raffinato. 50% Nero d'Avola e 50% Frappato, le due varietà vengono vendemmiate, a mano, in epoche differenti. Più precoce il Nero d'Avola, raggiunge la perfetta maturazione all'inizio di settembre. Per il Frappato, al contrario, servono alcune settimane in più per raggiungere lo stesso grado di maturità. Il colore tenue e raffinato di "Rosa di Santa Tresa" deriva da una macerazione naturale sulle bucce in pressa, a freddo. Bastano poche ore, un paio, per il Nero d'Avola e circa il doppio per il Frappato. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, dopo la vinificazione i due vini vengono riuniti e iniziano una fase di affinamento "sur lie", per un periodo tra i 3 e i 4 mesi. E solo in seguito vengono imbottigliati. L'unione di queste due varietà regala un rosato autoctono e simbolo di sicilianità, dal delicato colore rosa pallido con riflessi ramati. Al naso il bouquet è di piccoli frutti, tra tutti il mirtillo accompagnato da note di violetta e rose. In bocca è elegante e suadente, con una nota persistente di lampone e fragolina di bosco. Estremamente versatile, si abbina bene a piatti leggeri, sia di verdure che di pesce, ma anche a carni bianche.

Questa è la storia di due fratelli: Stefano e Marina Girelli. Due appassionati vignaioli di montagna che affondano le proprie radici tra le valli del Trentino. I due, alla ricerca di nuove sfide, nel 2001 decidono di acquistare una bella tenuta in Sicilia. E di iniziare lì, a oltre mille chilometri da casa, una nuova avventura enologica. Nasce così Santa Tresa, azienda biologica, che si trova nel comune di Vittoria, Sud Ovest della Sicilia. La tenuta si trova a circa 240 metri sul livello del mare e si estende per 50 ettari, di cui 39 a vigneto. Qui si coltivano da sempre cloni autoctoni di Frappato, Nero d'Avola e Grillo, tipici e caratteristici della zona. A queste sono state affiancate varietà internazionali, come il Viognier che, nonostante le sue origini francesi, in questo angolo incantato di Sicilia sembra aver trovato condizioni climatiche ideali.

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