



PRIMA ANNATA
2007

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi (AG)

VIGNETI
Dispensa, Gurra

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSTain®
10.1 B



Rosé 2025

Sicilia DOC

40% Nero d'Avola, 40% Syrah, 20% altre varietà

Un restyling dove è centrale l'illustrazione a sottolineare subito il suo contatto con l'ambiente siciliano. Una composizione di Rose Damascene, conosciute anche come le "rose dei pittori", varietà antica e spontanea nota per la grande qualità e per il suo profumo inebriante. Caratteristiche che ritroviamo anche nel nostro vino, da uve nero d'Avola e Syrah completate anche con una piccola parte di Sauvignon Blanc, per un Rosé moderno ed elegante.

TIPO DI SUOLO: a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Gurra mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

ALTIMETRIA: 70-75 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 90 quintali; Syrah 80 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSTain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: 9 — 26 agosto

VINIFICAZIONE: simile a quella di un vino bianco: le uve sono state raccolte e posizionate in carrelli di piccole dimensioni e refrigerate a circa 15-16 °C. Successivamente, una volta in cantina, le uve sono state diraspate, quindi inviate in pressa per una breve macerazione di circa 1 ora per raggiungere la perfetta tonalità tramite l'estrazione di colore dalle bucce. Il mosto ottenuto è rimasto a circa a 8-9 °C in decantazione statica per 36 ore; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato

a circa 14-16 °C per 8/10 giorni. Dopo circa 5 giorni, al termine della fermentazione - in vasche in acciaio inox da 210/264 hl - il vino viene travasato e leggermente macroossigenato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali per favorire la fissazione degli antociani, dei profumi e l'aumento del volume gustativo; infine è stato assemblato e imbottigliato.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,55 g/l

PH: 3,10

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito per godere della sua freschezza.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l, 1,5 l, 3 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,75 l)

TAPPO: STELVIN®.

NOTE ORGANOLETTICHE: un colore contemporaneo, un rosa perla, come l'interno di una ostrica, appena più ricco degli ultimi anni. Profumi di piccola pasticceria, ribes, melograno; più in profondità sentori di susina, di ananas, tè verde, rosa canina e di mela selvatica. Sorso molto scorrevole, con acidità appena accennata. Gusto di estrema piacevolezza, che non stanca e spinge al secondo sorso.

ABBINAMENTO: Ideale per un aperitivo con mandorle tostate, chips di qualità, olive Nocellara del Belice o con lo street food siciliano. Perfetto anche con frittura di pesce e frutti di mare.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2025

Vendemmia bella in generale, e bellissima nelle vigne più alte: Ulmo, Monte Cirami e Maroccoli hanno performato in modo eccezionale grazie ai suoli freschi e alla presenza dei boschi e della macchia mediterranea, che hanno favorito una maturazione completa e armoniosa, con equilibrio tra qualità e quantità. Un'annata inoltre perfetta – o comunque al massimo potenziale – per i rossi da uve francesi e la migliore per il Sauvignon Blanc, che comporrà rispettivamente Alastro e, in piccola parte, il nostro Rosé.