



Nasce dai vigneti ad alberello che poggiano sulle antiche Cave di Caolino, su un terreno sabbioso e ricco di minerali, dove antiche fumarole hanno dato colore alle rocce e ai sentieri creando un'esaltante policromia.

Fresco ma persistente, è un blend di Corinto Nero in prevalenza, con una piccola quota di Nero d'Avola.

Rosa Caolino

QUALIFICA

Rosato secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosato

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi.

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Corinto Nero, Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

70 q/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2014

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve in pressa pneumatica, successiva decantazione statica a 10-12°C per illimpidire il mosto, fermentazione a 16-18°C in serbatoi di acciaio con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 2 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

5 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosato tenue con vivaci riflessi salmone. Al naso, sprigiona sottili sfumature di rose, macchia mediterranea e note minerali. Al palato, offre una struttura delicata con un'acidità che avvolge e rinfresca, garantendo un'esperienza di degustazione elegante.