



*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.