



*Un vino rosa fuori dagli schemi, audace
eppure frutto dell'infinita passione per la ricerca
della qualità nell'espressione del potenziale
del terroir eoliano. Un rifermentato in bottiglia
prodotto da uve Pinot Nero, coltivate sui più alti
terrazzamenti del versante Nord Ovest di Lipari.
Prende il nome dal vulcano attivo più esteso d'Europa,
anch'esso parte dell'arco insulare eoliano,
seppure sommerso dal mare...*

Marsili Rosato

QUALIFICA

Rosato Frizzante

METODO

Ancestrale

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

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

TERRENO

Sabbioso vulcanico, fertile e ricco in microelementi e minerali di origine vulcanica come lapilli, pietra pomice, ossidiana.

ALTITUDINE

500 mt. s.l.m.

VITIGNI

Pinot Nero 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con sistema a quinconce 1,2 m x 1,2 m

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

70 q/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2019

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pressate direttamente in maniera soffice, segue l'illimpidimento del mosto con chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione in acciaio a temperature controllate e la messa in bottiglia prima della chiusura della fermentazione alcolica.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

5 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosa chiaro con bollicina leggera e persistente, al naso ricorda succo e scorza di agrumi, tonalità minerali, fiori freschi, erbe aromatiche. Ha un gusto di profonda freschezza e ben integrata sapidità, avvolgente, teso e asciutto.