



GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra gli 8° C e i 10 °C

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
ROSA ROSATI ROSÈ 90/100 Rosa D'oro

ROSALINE

Zibibbo e Frappato

Rosaline; ogni sorso è un abbraccio delicato, un incontro tra il colore morbido del cielo al tramonto e la freschezza delle brezze marine che accarezzano la terra. Il rosato pétillant, leggero e vivace, danza come le onde che si frangono sulle coste, con bollicine sottili che sembrano riflettere il crepuscolo dorato. Il suo colore richiama il rosa del cielo che sfuma nell'orizzonte, un richiamo alla bellezza semplice e incontaminata delle saline siciliane, dove la luce del tramonto si fonde con l'acqua e la terra, creando un'armonia perfetta. Rosaline è l'essenza di un tramonto sulle saline: un rosé che cattura la luce dorata, il sapore che richiama la brezza marina e il sale nell'aria. È un vino da godersi mentre il giorno si spegne all'orizzonte, immersi nella quiete e nei colori del crepuscolo. Ma anche lontano da quel paesaggio, basta chiudere gli occhi per sentirne la magia. Un assaggio, e l'incanto delle saline rivive ovunque tu sia.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

9.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Salemi.

ALTITUDINE

300-400 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto tendente al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Seconda decade di agosto.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Dopo una breve macerazione sulle bucce – che dura solo poche ore – il mosto viene separato per ottenere il caratteristico colore rosa tenue. La fermentazione avviene a temperatura controllata per preservare gli aromi fruttati e floreali. Per mantenere il leggero perlage, appena la fermentazione termina si conserva il vino a basse temperature per tutto

l'inverno senza travasi. Dopo un breve periodo di affinamento, il vino viene filtrato e imbottigliato a freddo per conservare la vivacità. Il risultato è un rosato fresco, fragrante e piacevolmente effervescente, perfetto da gustare giovane.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese.

LONGEVITÀ DEL VINO: 12 mesi.



COLORE

Rosa chiaro, luminoso e brillante.



PROFUMO

Fresco e fruttato, con note di fragola, lampone, e ciliegia. Sono presenti anche sfumature floreali, come rosa e violetta, e un accenno di agrumi (come limone o arancia rossa). La presenza della leggerissima effervescenza del pétillant esalta la percezione di freschezza.



GUSTO

Fresco, leggero e vivace, con un'effervescenza delicata che rinfresca il palato. Il sapore è una combinazione di frutti rossi freschi (come la fragola e il lampone), accompagnata da una freschezza agrumata e un finale leggermente minerale che può richiamare la terra e il mare siciliano.



ABBINAMENTI

Si abbina a piatti freschi, leggeri e vivaci,

grazie alla sua effervescenza delicata e alla freschezza che lo caratterizza. È perfetto con aperitivi leggeri come bruschette con pomodoro fresco o crostini con formaggi freschi. Inoltre, si sposa bene con piatti di pesce come insalate di mare, carpacci di pesce, o pesce grigliato, grazie alla sua freschezza che contrasta piacevolmente con i sapori marini.