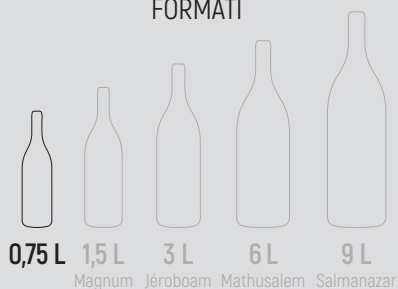




GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2022

WINE WITHOUT WALLS 2023 91 Pts
DECANTER AWARDS 2023 Bronze Medal
ROSA ROSATI ROSÉ 2023 Gold Medal

ANNATA 2019

GILBERT&GAILLARD Gold Medal

VITESE ROSÉ

D.O.C. Sicilia

100% Nerello Mascalese

Il nome della linea Vite tra origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Leggiadro, sapido e minerale. Un rosé fine e delicato, 100% Nerello Mascalese, proveniente da uno dei vitigni a bacca rossa più identitari della Sicilia, da cui eredita le straordinarie sfumature varietali. Il risultato è un vino biologico intenso e dalle note opulenti che ne esaltano l'incontrastata unicità. Le uve raccolte a mano, sono vinificate in bianco con un breve contatto con le bucce in pressa soffice. Fresco e avvolgente, il Vite Rose è caratterizzato da un ampio ventaglio aromatico e da una struttura delicata. I marcanti sentori fruttati, arricchiti da fragranze erbacee, speziate e floreali, si susseguono rendendo ogni bicchiere un'esperienza sensoriale intrigante e straordinariamente piacevole.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Tra Vita, Calatafimi e Segesta.

ALTITUDINE

500/600 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

100.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Terza settimana di agosto.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e lasciate in macerazione per un breve periodo. Successivamente pressate in modo soffice ed il mosto

ottenuto chiarificato tramite decantazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Rosa antico.



PROFUMO

Al naso fresco e delicato. Incantevoli aromi agrumati di Sicilia si mescolano a note floreali di gelsomino e fruttate di mela verde, melone e pesca gialla.



GUSTO

In bocca è fruttato, leggero, equilibrato. Si evidenziano al palato note di pesca bianca, sambuco e frutto della passione.



ABBINAMENTI

Pietanze leggere e delicate. Si sposa bene con antipasti e secondi

marinari. Bene anche con carni bianche e verdure bollite.