

# SERRA FERDINANDEA

## ROSÉ 2020

APPELLATION : SICILIA DOC

COMPOSITION : 70% NERO D'AVOLA - 30% SYRAH

*L'incroyable potentiel des vins rosés de Sicile a inspiré l'alliance des familles Oddo et Planeta, alliance de la Provence et de la Sicile. L'alchimie naturelle entre le Nero d'Avola et la Syrah a contribué à l'élaboration d'un grand rosé à la personnalité unique. Issu des parcelles cultivées sur les hauteurs de Serra Ferdinandea, et vinifié à la provençale, notre rosé se caractérise par une grande fraîcheur aromatique où le Nero d'Avola évoque des senteurs florales qui rappellent la violette, et la Syrah d'intenses notes agrumes.*



**PREMIER MILLÉSIME :** 2020.

**COMMUNE :** Sambuca di Sicilia (Agrigente).

**VIGNOBLES :** Risinata et Monte Cirami.

**VARIÉTÉS :** Nero d'Avola, Syrah.

**CARACTÉRISTIQUES DU SOL :** pour Risinata, une couche d'argile visible mais superficielle, relativement riche en matière organique. Au Monte Cirami, un sol sombre en surface, riche en matière organique et d'une grande vitalité. En profondeur, des couches de calcaire mélangé à des pierres, du sable, du limon et de l'argile. Des sols bruns plus ou moins foncés selon la présence de substance organique et résistants aux éventuelles sécheresses estivales.

**ALTITUDE :** 220 m. Risinata et 411 m. Monte Cirami.

**RENDEMENT PAR HECTARE :** Nero d'Avola 80 hl/hectare ; Syrah 70 hl/hectare.

**MODE DE CULTURE :** Palissé / Cordon de Royat double.

**DENSITÉ DE PLANTATION :** Nero d'Avola 5 050 pieds par hectare ; Syrah 6 172 pieds par hectare.

**CALENDRIER DE RÉCOLTE :** Nero d'Avola 15 septembre ; Syrah 4 septembre.

**RÉCOLTE :** à la main, en caisses de 15 kg.

**VINIFICATION :** les deux variétés, récoltées à la main à des moments différents, sont traitées de manière similaire. Elles sont foulées et égrappées puis envoyées à la presse à membrane, où, très rapidement, la fraction du moût est extraite jusqu'à ce qu'elle atteigne la couleur recherchée. Le moût obtenu est envoyé dans des cuves en inox pour y être conservé et stabulé à froid pendant quelques jours. Puis il est soutiré, inoculé et fermenté à 15 degrés. En fin de fermentation, les vins sont conservés sur lies jusqu'en janvier, date à laquelle ils sont assemblés.

**TENEUR EN ALCOOL :** 12,60% vol.

**ACIDITÉ TOTALE :** 5,70 gr/l.

**PH :** 3,18.

**POTENTIEL DE GARDE :** 3-5 ans.

**FORMAT BOUTEILLE :** 0,75 l.

