

# SERRA FERDINANDEA

## ROSÉ 2023

DENOMINAZIONE: SICILIA DOC  
UVE: 100% NERO D'AVOLA

*Una interpretazione in rosa del vitigno bandiera Nero d'Avola che grazie alla coltivazione secondo i criteri della agricoltura biodinamica, esalta i caratteri di pulizia e purezza. Una lavorazione in cantina di totale rispetto dell'integrità del frutto.*



**PRIMA ANNATA:** 2020

**COMUNE DEI VIGNETI:** Sambuca di Sicilia (Agrigento).

**VIGNETI:** Serra Ferdinandea.

**CANTINA:** Serra Ferdinandea, Menfi.

**VARIETÀ:** 100% Nero d'Avola.

**TIPO DI SUOLO:** in superficie uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.

**ALTIMETRIA:** 411 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Nero d'Avola 90 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera; Guyot semplice.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Nero d'Avola 5,050 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biodinamica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; utilizzo di preparati e tisane per la totalità della gestione.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Nero d'Avola 8 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono raccolte a mano in cassette da 14 kg e trasferite rapidamente in cantina dove passano la notte in una stanza fredda allo scopo di portarle a 6/8 gradi. La mattina le uve intere vengono selezionate e inviate intere nella pressa Wilmes che con ciclo particolarmente rispettoso della integrità del grappolo (senza rotazioni), produce un mosto alle giuste colorazioni. Il mosto dopo decantazione in acciaio fermenta con una piccola aggiunta di lieviti. Per i primi mesi viene settimanalmente miscelato per rimettere in sospensione le fecce fini.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** gennaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,20 gr/l.

**PH:** 3,30.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito e per 2 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** color rosa cinese, fiori di begonia, rosa chiarissimo ma brillante, quasi marino. Al naso profumi intensi di acqua di rose, mele selvatiche, acqua di mare. Fresco e scorrevole al palato, ben pieno per una versione gourmand, chiusura in equilibrio perfetto.

