

SERRA FERDINANDEA

ROSÉ 2021

DENOMINAZIONE: SICILIA DOC
UVE: 70% NERO D'AVOLA - 30% SYRAH

Una famiglia che fa vino in Provenza, un enologo appassionato e profondo conoscitore di questa tipologia di vini, non potevano che ispirare un rosé in Sicilia, con due varietà ideali per questa particolare vinificazione. Freschezza, aromaticità ed equilibrio sono la cifra di Nero d'Avola e Syrah, se coltivati alle altezze di Serra Ferdinandea e vendemmiate in leggero anticipo.



PRIMA ANNATA : 2020.

COMUNE DEI VIGNETI : Sambuca di Sicilia (Agrigento).

VIGNETI : Risinata e Monte Cirami.

VARIETÀ : Nero d'Avola, Syrah.

TIPO DI SUOLO : per Risinata, una frazione argillosa abbastanza evidente ma superficiale, e relativamente ricca di sostanza organica. A Monte Cirami, 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 : Risinata 220 metri s.l.m.; Monte Cirami 411 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO : Nero d'Avola 80 q.li; Syrah 70 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : controspalliera; doppio cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO : Nero d'Avola 5.050 piante per ettaro; Syrah 6.172 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA : Nero d'Avola 5 settembre; Syrah 4 Settembre.

RACCOLTA : a mano, in casse da 15 kg.

VINIFICAZIONE : le due varietà, raccolte a mano in momenti diversi, vengono in modo analogo lavorate; sono pigiadirasbate e mandate in pressa soffice; qui molto rapidamente si pressa con una estrazione della frazione del mosto, sino al raggiungimento di un colore adeguato; il mosto fiore ottenuto viene inviato in vasche di acciaio per una stabulazione a freddo di pochi giorni, segue una fermentazione del limpido a 15 gradi. Alla fine della fermentazione, si affina in acciaio sulle fecce sino a gennaio, quando viene fatto il blend.

GRADAZIONE ALCOLICA : 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE : 5,25 gr/l.

PH : 3,18.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO : 3-5 anni.

FORMATO BOTTIGLIA : 0,75 l.

