

Rosato 'Rosà' Gulfi - Vino Rosato

cod.: v00121



Il Rosà di Gulfi è un vino rosato siciliano a base di uve Nero d'Avola contrassegnato da una bella freschezza e da un profilo fruttato ricco di nuance di ciliegie, violette e mirtili. Il sorso è succoso, armonico ed espressivo, in grado di raccontare un territorio ricco di sole e lambito dal mare. Vino Biologico

CARATTERISTICHE

Denominazione

Sicilia DOC

Vitigni

Nero d'Avola 100%

Regione

Sicilia (Italia)

Gradazione

12.0%

Formato

Bottiglia 75 cl

Vigneti

Vendemmia precoce nella vigna San Lorenzo nel territorio di Pachino vicino al mare. Coltivazione biologica

Affinamento

Alcuni mesi in acciaio

Filosofia produttiva

Biologici

PER GUSTARLO AL MEGLIO

Temp. servizio



10°-12°C

Quando aprire

Per apprezzare al meglio un vino artigianale, ti consigliamo di lasciarlo 'respirare' almeno 15-30 minuti prima di gustarlo

Bicchiere

Calice apertura media

Calice apertura media

Ideale per i vini rosati leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi. L'apertura leggermente più stretta rispetto al corpo del calice favorisce la concentrazione dei profumi verso il naso, esaltando la percezione degli aromi e limitandone la dispersione

Quando bere

Subito Giovani

Vino perfetto da bere subito

DESCRIZIONE DEL ROSÀ GULFI

Il Rosato siciliano "Rosà" di Gulfi è un vino biologico che fa scoprire il lato più docile e sottile del Nero d'Avola. Proprio da tale varietale si parte infatti per realizzare quest'etichetta, che al naso offre profumi di ciliegia e di piccoli frutti di bosco, preludio di una beva gustosa e croccante, dove i sapori si sviluppano con la giusta armonia e freschezza. Una bottiglia che "nasce vicino al mare", e che proprio con i piatti a base di pesce trova in tavola la propria consacrazione gastronomica.

Questo "Rosà" di Gulfi è un vino Rosato che nasce dall'utilizzo in purezza di Nero d'Avola, vitigno coltivato nella vigna San Lorenzo di Pachino, situata a poca distanza dal mare. Le viti crescono con il tradizionale sistema dell'alberello non irrigato, con pratiche virtuose di viticoltura che hanno portato la cantina a potersi fregiare della certificazione biologica per il modo di intendere l'intero processo produttivo. La vendemmia del Nero d'Avola è precoce, e immediatamente i grappoli vengono trasportati in cantina. Il mosto fermenta in contenitori d'acciaio inox, dove il vino poi rimarrà a stabilizzarsi per qualche mese, in attesa delle operazioni di imbottigliamento.

Il "Rosà" Gulfi si sviluppa nel bicchiere con un colore rosa cerasuolo non troppo intenso. Il naso si apre su note principalmente fruttate, per poi indirizzarsi verso qualche lieve accenno al floreale, dominato dalla viola. All'assaggio è di corpo leggero, beverino e dinamico, con un sorso che si muove in bocca con armonia; il gusto è fresco, e il finale "chiude" la degustazione con incisività. Un rosato siculo di ottima personalità, che racconta il territorio grazie all'utilizzo di un vitigno autoctono e all'osservazione delle antiche tecniche produttive locali.

Colore Rosa cerasuolo chiaro

Profumo Note di ciliegia e mirtillo, con un finale di viola

Gusto Leggero e di bella freschezza, con un buon equilibrio e un finale deciso

EUR 15,50
iva inc.

