



LICCIARDELLO
VIGNETI E CANTINA

MARIA ELENA ROSATO 2022

Un vino che deve riflettere l'essere donna nelle mille sfumature rosee del suo colore e nei profumi dolci e suadenti del suo corredo aromatico. Abbiamo voluto privilegiare la macerazione pre-fermentativa a freddo per richiamare dalle bucce del nerello mascalese il colore e gli aromi primari unitamente ai precursori d'aroma, di cui il nerello è ricco. Moderato grado alcolico, colore suadente e aromi di fiori rossi, sono le caratteristiche volute. Nelle annate in cui le condizioni climatiche sono piuttosto estreme, è la Natura a decidere. A noi non rimane che assecondarne il volere evitando che il vino prenda strade indesiderate.

Il vino non subisce filtrazioni nè chiarifiche, pertanto l'eventuale leggero deposito in bottiglia è sinonimo esclusivo di genuinità.



Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Denominazione: IGT Terre Siciliane rosato

Zona vitivinicola: Versante Nord dell'Etna, nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo.

Terreni: formazione di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica. Ricchi in sostanza organica, con poco scheletro e a reazione sub-acida.

Altitudine: Tra i 700 e gli 856 m s.l.m.

Densità di ceppi per ha: tra i 6000 e gli 8000

Resa di uva: tra i 50 e i 65 q/ha

Epoca di vendemmia: 23/09/2022

Prima annata: 2021

Grado alcolico: 12,5% vol

Condizione agronomica: agricoltura convenzionale con impiego di minerali silicei e piccole quantità di zolfo e rame.

Operazioni in cantina:

abbiamo eseguito una pigia- diraspatura delle uve, lasciando il mosto in macerazione con le proprie bucce per circa 4 ore. E' seguita la pressatura delle bucce e l'unione di mosto di pressa e mosto fiore la cui massa complessiva è stata sottoposta a sfeccatura statica a freddo (col freddo naturale della cantina). Raggiunta la torbidità voluta si è avviata la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio non termo-controllata, mediante l'inoculo di un piede di lieviti indigeno attivato qualche giorno prima con lieviti presenti sulle uve. Il vino è maturato in vasche di acciaio e sottoposto a batonnage (messa in sospensione della feccia fine) con cadenza settimanale fino all'imbottigliamento. Il vino non viene chiarificato né filtrato.