Vino di Anna "Jeudi 15" Rosato 2022

Dopo aver saltato un anno di produzione di questo vino a causa della stagione di crescita estremamente calda del 2021, "Jeudi 15" Rosato 2022 è come ci piace che sia il nostro Rosato - vibrante, fresco, croccante e minerale.

Nel 2022, nasce dalle uve di tre vigneti, tutti albarello; viti di 120 anni di Nerello Mascalese coltivate sui terreni ricchi di ferro del Monte Pomiciaro (vicino a Linguaglossa, a 600 metri di altitudine) e due vecchi appezzamenti coimpiantati a Nerello Mascalese e Grenache, su suoli sassosi di basalto, sul versante nord-occidentale del vulcano, in Contrada Nave (1000 metri di altitudine).

100% di grappoli interi di tutti e tre vigneti sono stati lasciati a macerare per 3 giorni in mastellone da 10 hl (vasche rosse di plastica alimentare) con una leggera follatura manuale. I grappoli in leggera fermentazione sono stati poi pigiati, e la fermentazione continuata da lieviti indigeni in qvevri fino all'appassimento. Segue la fermentazione malolattica.

La componente del Monte Pomicairo era succosa, con aromi di mirtilli schiacciati, fresca ma abbastanza semplice. Le uve di Contrada Nave hanno aggiunto una quota fresca e minerale dal profumo di mela "pink lady". Questo vino è stato imbottigliato all'inizio di febbraio 2023, senza chiarifica ne filtrazione.

Di colore arancio salmone, questo vino ha aromi fruttati, netti di mirtilli rossi, ciliegia rossa e arancia rossa. Al palato è fresco, vibrante e croccante con una leggera componente tannica, succosi sapori di frutta rossa e un sottofondo minerale.

www.vinodianna.com