



LUNA SU MARTE

Sicilia Doc Rosato

Un rosato per momenti di convivialità raffinata, dove il piacere del cibo si fonde con l'eleganza del vino.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Rosato

UVE: Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: entroterra collinare di Marsala (contrade Matarocco e Alfaraggio). Sicilia Sud-Occidentale

TERRENI: altitudine da 120 a 180 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 3.200 piante/ettaro, con rese di 40-60 q.li/ha. Praticiamo un'agricoltura di nicchia, sostenibile e rispettosa, che esclude pesticidi e fertilizzanti chimici, preservando un ambiente naturale intatto e ricco di biodiversità

ANNATA 2024: l'annata 2024 in Sicilia è stata segnata da un calo produttivo del 20%, con una riduzione totale del 55% rispetto a due anni fa, a causa di siccità e alte temperature. Nonostante la diminuzione dei volumi, la qualità delle uve è eccellente, il 2024 si preannuncia un'annata di grande qualità, con vini strutturati e ricchi di espressione territoriale.

VENDEMMIA: il Syrah è stato raccolto nella seconda decade di Agosto. La raccolta avviene manualmente.

VINIFICAZIONE: Le uve, conservate in ambiente fresco, subiscono una macerazione a freddo in pressa per 3-4 ore a 7-8°C, acquisendo il caratteristico colore rosa salmone intenso con riflessi ciliegia. Dopo una decantazione statica, avviene la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Il vino affina per cinque mesi in vasca e riposa per due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI: alcol 13,00 %vol. - acidità totale 6,9 g/l - pH 3,1

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal colore rosa salmone con riflessi ciliegia tipici dei rosati Syrah. Al naso, si apre con eleganti note floreali, che si fondono armoniosamente con il profumo fruttato delle fragoline di bosco, creando un bouquet aromatico vivace e piacevole. In bocca, questo vino conquista grazie alla sua fragranza avvolgente e alla finezza dei suoi aromi, che si esprimono in un equilibrio perfetto tra freschezza e morbidezza.

LONGEVITA': 3 anni.

CIBO & VINO: la sua buona struttura e la piacevole acidità lo rendono un accompagnamento ideale per piatti a base di pesce, come sushi e crostacei, ma anche per la delicatezza di una tartare di manzo. Un vino che sa come esaltare ogni momento gastronomico con classe e freschezza. Servire a 9-10°C.