

SCALUNERA
ROSATO CONTRADA
DAFARA GALLUZZO


TORRE MORA



Il termine “Scalunera” in dialetto siciliano descrive un’ ambiente pieno di scale: così appaiono i pendii del vulcano dove i muretti di pietra lavica formano delle piccole terrazze dove si alleva la vite ad alberello a conduzione biologica.

Scalunera Rosato nasce da uve Nerello Mascalese, varietà autoctona che nei secoli si è perfettamente adattata all’elevata altitudine e alla peculiare composizione di questi suoli, giovanissimi e ricchi in minerali.

Le uve vengono raccolte a mano, attorno alla metà di settembre. Macerazione di 3-4 ore in pressa pneumatica, il mosto fiore così ottenuto fermenta ad una temperatura controllata (15 °C) per circa 16 giorni. Il vino viene successivamente affinato sulle fecce fini per 3 mesi.

Naso avvolgente con note che ricordano frutti rossi, reminiscenze di frutto della passione e delicatamente speziato. All'assaggio presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con finale persistente, su ritorni minerali. Un vino rosato strutturato, ma allo stesso tempo, di grande bevibilità.

Perfetto per l'aperitivo in generale, ottimo accompagnamento per frutti di mare, pesce grigliato o pasta a con sugo di pesce.

Zona produzione: Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello – Castiglione di Sicilia)

Uvaggio: Nerello Mascalese

Altitude: 700 m asl

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato

Resa per ha: 60 quintali

Alc. Vol. 12,5 %

Vendemmia: manuale, metà settembre

Vinificazione: contatto, fermentazione a T controllata (15°) per 16 giorni.

Formato bottiglia (in base alla isponibilità): 0,75l, 1,5l