

Rosammare

Un rosato luminoso / *A shiny rosé*

Contrada Carcittella – Mazara del vallo

Nel 2013 vede la luce la prima etichetta di Rosammare da **uve rosse** di una **varietà autoctona non menzionabile** per motivi di denominazione, provenienti da **terre nere ricche di "cuti"**, pietre di origine vulcanica, a 150m slm.

La raccolta si svolge nella **prima decade di agosto** e solitamente apre le porte della nostra vendemmia. Fermenta in **acciaio** dove resta **una notte a contatto con le bucce**, per poi continuare la maturazione in **cemento** ed essere **imbottigliato** nel mese di **marzo**. Al vino, sin dalla prima annata, **non vengono aggiunti solfiti**.

Rosammare è un vino vibrante e affilato in cui freschezza e mineralità sono le caratteristiche principali. Le fragranze di ribes e melograno si combinano con sentori erbacei di macchia mediterranea per un profilo aromatico molto sfaccettato.

*In 2013 Rosammare comes to life from **black soil rich of volcanic stones**, "cuti" in Sicilian language, in a vineyard that stands 150 meters above sea level. This rosé is meant to be **unbalanced towards a sharp acidity** that gives back a refreshing sip.*

*Our harvest usually begins in its vineyard: we pick the grapes during the **first ten days of August**. It goes through fermentation in **steel tanks**, taking its brilliant colour from a **one-night-long skin contact**; then it **rests until March in concrete** before bottling. **We do not add sulphites** in Rosammare since the first vintage.*

The soil and the harvest allow us to obtain a lively wine with freshness as its main feature. Pomegranate and currant scents combine with the Mediterranean vegetation perfumes.



▶ Si consiglia in abbinamento a pizza, fritti o mortadella.

▶ *Pizza, mortadella and deep-fried food are some of the best choices to pair it.*