

VIAFRANCIA ROSATO | 2025 CONTRADA PIANETTO

Sicilia DOC - Biologico
Syrah

Dall'eleganza del Syrah, il Rosé è un elisir raffinato che combina freschezza e mineralità.



Vendemmia

Ultima decade di agosto / I di settembre.



Terroir e altitudine: 730 metri sopra il livello del mare

Il Viafrancia Rosé è un'espressione elegante e inaspettata del vitigno Syrah, concepita per esaltare freschezza e mineralità. Le uve Syrah, provenienti da vigneti situati a un'altitudine di 730 metri su suolo argilloso, conferiscono al vino una complessità strutturale e aromatica distintiva, influenzata dalle caratteristiche del terroir d'altura.



Vinificazione e affinamento

La vinificazione è finalizzata a preservare l'integrità e l'equilibrio delle uve. La raccolta avviene nelle prime ore del mattino per preservare la freschezza e la qualità del frutto. Le uve, raccolte in cassette, vengono pressate intere, garantendo un'estrazione delicata e completa del mosto fiore, la parte più pregiata e aromatica. Il mosto fermenta in acciaio a basse temperature per preservare gli aromi primari e la freschezza del Syrah. Successivamente, il vino matura sulle fecce fini per almeno 4 mesi, durante i quali acquisisce complessità, gusto e consistenza. Questo processo di affinamento contribuisce anche alla morbidezza e alla rotondità del palato. Infine, il vino affina in bottiglia fino al raggiungimento del perfetto equilibrio.



Nel calice brilla un rosa quarzo cristallino, luminoso e brillante, che ne esalta delicatezza cromatica e precisione espressiva.



Intenso ed elegante, il profilo olfattivo si apre su note floreali di rosa, giglio di campo, zagara e fiore di arancia amara, accompagnate da delicati richiami di fiori di ciliegio. La componente agrumata si esprime attraverso mandarino e buccia di limone, donando freschezza e slancio al bouquet. Il frutto si muove con armonia su susina rossa, melograno e piccoli frutti rossi — ribes rosso, mirtillo, fragolina di bosco e lampone — mentre lievi cenni di bosso e fiore di capperi completano il quadro aromatico con una sfumatura vegetale sottile e raffinata.



L'ingresso al sorso è morbido e leggermente dolce, subito sostenuto da freschezza e sapidità. La progressione è articolata e dinamica, con una percezione gustativa sferica e avvolgente che accompagna il vino con continuità ed equilibrio. Il finale è lungo e persistente, con una chiusura salina che ne prolunga eleganza e profondità.



A questa quota, il Syrah destinato al Rosé sviluppa una particolare finezza aromatica e una tensione gustativa nitida, sostenuta da freschezza e precisione. Le escursioni termiche favoriscono l'integrità del frutto e la definizione del sorso, contribuendo a un profilo armonico, dinamico e di grande pulizia espressiva.



Raffinato, luminoso e di grande equilibrio, questo Rosé interpreta l'altura con sensibilità contemporanea e forte identità mediterranea. Il profilo floreale e fruttato, la progressione salina e la tessitura avvolgente delineano un vino elegante e distintivo, capace di coniugare grazia, energia e profondità.



10°



12.5 %