

La bambina è
gioco, curiosità,
scoperta.

È il vino che ho
dedicato alle
donne, alla loro
forza, alla loro
capacità di lottare
per ciò in cui
credono senza
lasciarsi
spaventare dalle
difficoltà.



La bambina

Rosato Menfi DOC 2022

PERCHÉ LA BAMBINA?

Perché ho desiderato la prima annata di questo vino esattamente come una mamma aspetta la nascita del suo bambino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La bambina è un classico *vin gris*, ossia un vino rosato ottenuto senza alcuna macerazione con le bucce. Il colore delicatamente ramato del Nero d'Avola si arricchisce quest'anno dei toni rosati del Frappato. Il bouquet è intenso, con sentori di fragola matura e rosa selvatica che accompagnano una beva fresca di melograno, anguria e buccia di limone, con una nota speziata nel finale.

VINIFICAZIONE

Vendemmiate a mano i primi di Settembre, le uve sono pressate direttamente senza alcuna macerazione. Il mosto fermenta da *pied-de-cuve* di lieviti selvaggi in vasche di acciaio e affina per 3 mesi sulle fecce fini.

ABBINAMENTI

La bambina è perfetta all'aperitivo con nocciole, mandorle tostate e pistacchi di Bronte; si sposa perfettamente ad insalate di riso, verdure alla griglia, formaggi delicati e pesce. Il mio abbinamento preferito è con il sushi, dove la componente sapida e piccante del wasabi viene bilanciata dalla morbidezza del vino.

UVE

80% Nero d'Avola e 20% Frappato, entrambe le vigne vivono in Tenuta Belicello.

SUOLO

Vigne in Costa: terreno profondo, di media tessitura e con un buon drenaggio, prevalentemente argilloso-calcareo e ricco di scheletro, dal colore giallastro, con matrici più chiare nella parte alta.

Vigna Sottostrada: terreno di medio impasto, profondo, con componenti sabbioso-calcaree.

DATI

Produzione totale: 10.000 btg
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 3.3 g/l
Acidità totale: 5.53 g/l
Solforosa totale: 34 mg/l



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine