

COLOMBA PLATINO

ROSATO
SICILIA DOC



Duca di Salaparuta

ZONA DI PRODUZIONE

TERRITORIO

Sicilia centro meridionale

SUOLO

Medio impasto con buona presenza di carbonati e gesso

CLIMA

Inverni miti e piovosi con primavere ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica

DENOMINAZIONE

Sicilia DOC

VITIGNO

Frappato

VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una lieve macerazione delle uve in pressa, per estrarre aromi e colore, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e affina, poi, in vasche d'acciaio per almeno tre mesi fino all'imbottigliamento e in bottiglia per almeno un mese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa brillante; al naso sentori di rosa e violetta selvatica; palato intenso, di grande sapidità e lunghezza

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, formaggi freschi e salumi poco stagionati. Ideale con frittelle in pastella

LONGEVITÀ

3 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA

Vendemmia 2024

DATI ANALITICI

12,5%vol

Acidità totale 5,93

pH 3,22

FORMATO

Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C



Poliedrica – Arrigo Musti, 2024

Dall'estro creativo di Topazia Alliata, figlia del Duca Enrico e ultima erede della famiglia Alliata ad aver gestito l'azienda vinicola, nasce, nel 1959, Colomba Platino. Oggi la linea si compone di un bianco da uve Insolia, un rosso da Nero d'Avola e un rosato da uve Frappato e si veste con le nuove etichette tratte da *Poliedrica*, l'opera esposta nelle cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia, che il Maestro Arrigo Musti ha dedicato a Topazia Alliata.

In etichetta, la sezione di *Poliedrica* rappresenta Demetra, Dea dell'agricoltura e della famiglia. Un omaggio alla donna imprenditrice che fu Topazia quando si dedicò al mantenimento e alla protezione della sua famiglia e dell'azienda vinicola.