



Un viaggio “in rosa” tutto italiano: un nuovo itinerario tra i rosati siciliani

Dall’entroterra di Menfi alle Eolie, passando per l’Etna, Monreale e Ustica: un secondo viaggio tra cantine e territori che raccontano la straordinaria varietà dei rosè isolani

Un [primo viaggio tra i vini rosati siciliani](#) non poteva esaurire da solo la complessità di un’isola che, anche e soprattutto nel calice, è in grado di cambiare anima spostandosi di chilometro in chilometro, di terroir in terroir.

Dai vigneti di Menfi alle colline di Monreale, dalle terre ragusane alle pendici dell’Etna fino alle vigne sospese tra Lipari, Salina e Ustica: tutti luoghi distanti tra loro geograficamente e per carattere, ma simili per aver dato ai propri rosati un’identità forte e credibile.

Un nuovo itinerario dedicato all’isola “dove risplende il sole”, alla **scoperta di altre espressioni dei suoi vitigni autoctoni**, dal Nero d’Avola al Nerello Mascalese fino al Corinto Nero. Con tappe anche nei territori più a sud e nelle isole, per continuare a scoprire come la Sicilia riesca a trasformare la sua straordinaria biodiversità in rosati capaci di raccontarsi a chi li assaggia.



Dalla costa occidentale alle Eolie: il volto mediterraneo dei rosati siciliani

Si comincia da ovest, da un nome che dalla Sicilia negli anni è stato in grado di imporsi in tutto il mondo: **Cantine Settesoli**. Siamo lungo la costa sud-occidentale dell'Isola, in un panorama vinicolo che si estende dall'entroterra belicino fino al mare. Proprio in questo ampio territorio nasce il [progetto Mandrarossa](#), una lettura contemporanea della Sicilia del vino.

Proprio in seno a questo progetto prende vita il **Mandrarossa Rosé Sicilia Doc**, ottenuto da uve a bacca rossa coltivate in vigneti posti tra i 100 e i 250 metri sopra il livello del mare. La fermentazione in acciaio preserva l'espressione autentica delle uve. Il risultato? Un vino rosa tenue e luminoso, frutti rossi e note di rosa al naso e un palato che affianca a sentori di violetta e fragola un'acidità viva e una buona sapidità nel finale. **Info:** www.mandrarossa.it



Mandrarossa Rosé Sicilia Doc e il Rosa Caolino Terre Siciliane IGT Rosato.

Dalla costa sud-occidentale il viaggio si sposta verso le Eolie. Il filo conduttore? Il Mediterraneo. Se Mandrarossa ne interpreta il volto ampio e solare della costa sud-occidentale, [Tenuta di Castellaro](#) lo ritrova nelle Eolie, a Lipari, dove il mare non resta sullo sfondo, ma al contrario è parte attiva della vita della vigna, attraverso luce, vento e salsedine.

Siamo nella Piana di Castellaro, a circa 350 metri sopra il livello del mare. Qui la viticoltura assume un tratto isolano e vulcanico: le sabbie minerali e le varietà autoctone danno vita al **Rosa Caolino**, Terre Siciliane IGT Rosato, da uve Corinto Nero con una piccola quota di Nero d'Avola.

Nel calice il Rosa Caolino si presenta di un colore rosa tenue con riflessi salmone; al naso emergono macchia mediterranea e tracce minerali; poi il sorso, delicato, fresco ed elegante, che inizia con un'acidità importante e chiude con una persistenza salina, che restituisce un incontro unico tra il vulcano e il mare. Info: www.tenutadicastellaro.it

Etna e Monreale: il carattere dei rosati tra vulcano e colline

La mineralità che contraddistingue tra olfatto e gusto il Rosa Caolino cambia registro quando ci si sposta dalle Eolie all'Etna. Se a Lipari si esprime nella leggerezza salina del mare e delle sabbie vulcaniche, sul versante nord del vulcano diventa più profonda e verticale, forte dell'altitudine e dei tempi lunghi della vigna.



Erse Rosato Etna Doc di Tenuta di Fessina e il Grecu di Livanti di Feudo Disisa.

Siamo a Rovittello, da **Tenuta di Fessina**. Fondata nel 2007 da Silvia Maestrelli e Roberto Silva, la cantina ha incentrato la propria identità su una lettura fine ed elegante del vulcano: profondità, biodiversità e una mineralità distintiva.

Da questa filosofia prende vita l'**Erse Rosato Etna Doc**. Le uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivate a 700 metri sopra il livello del mare, sono selezionate in vigna e in cantina, sottoposte a pre-macerazione a freddo per 12 ore e poi vinificate in acciaio. Dietro a un colore rosa, tendente al lampone, si celano sentori che spaziano dall'amarena al miele d'acacia. La complessità olfattiva si ritrova in bocca, accompagnata da una vivace combinazione di freschezza e mineralità. Bottiglia ideale per chi ama, dopo un sorso ricco, un finale lungo e persistente. **Info:** tenutadifessina.com

La bellezza di questa isola sta proprio nelle sue così diverse sfaccettature. A dimostrarlo è il salto nello spazio e nel gusto tra la verticalità vulcanica dell'Etna e le colline argillose dell'agro di Monreale. Siamo da **Feudo Disisa**, azienda della famiglia Di Lorenzo da quasi due secoli, oggi alla quinta generazione. Le sue etichette sono distribuite da Proposta Vini.

Qui il Nero d'Avola sfoggia una veste morbida, aromatica e mediterranea. È il **Rosato Nero d'Avola Grecu di Livanti**, monovarietale, da un vigneto di 8 ettari su terreni argillosi. Affinamento anche in questo caso in acciaio, per sei mesi, poi altri 60 giorni in bottiglia. Il risultato è un vino dal color rosa tenue, un naso fruttato con note floreali di rosa e un sorso pieno e avvolgente. Un calice completo e riconoscibile.

In un modo o nell'altro, il mar Mediterraneo fa sempre la sua parte: a Feudo Disisa resta una presenza capace di mitigare il clima, mentre in altre zone della Sicilia, come a Ustica, diventa materia viva del vino. Info: www.feudodisisa.com

Da Ustica a Salina: i rosati delle isole raccontano un'altra Sicilia

Proprio a Ustica, lontano dalla costa siciliana ma nel cuore del Mediterraneo, sorge **Hibiscus**, una piccola realtà con vigneti che crescono su terreni vulcanici poco profondi, in terrazzamenti bassi quasi a contatto con l'acqua. Anche in questo caso le etichette sono distribuite da Proposta Vini.

In queste particolari condizioni pedoclimatiche nasce l'**Isola Rosato** di Hibiscus, un blend di Nero d'Avola e Syrah, uve coltivate su terrazzamenti tra i 20 e i 30 metri sopra il livello del mare, con rese molto contenute. Dopo sei mesi in acciaio e tre mesi in bottiglia, il vino si presenta complesso e fragrante al naso, mentre in bocca spiccano freschezza e sapidità, con una persistente scia fruttata. Tutto il sapore del mare in un sorso rosa. Info: www.agriturismohibiscus.com

Da Ustica il viaggio siciliano torna sull'Etna, seguendo una trama vulcanica che in Sicilia assume forme sempre diverse. Quella che caratterizza oggi "*la Muntagna*" nella sua spiccata vocazione vinicola ruota attorno ad altitudine, escursioni termiche e complessità dei versanti.

Tra le cantine che hanno contribuito alla costruzione di questo "linguaggio" distintivo c'è **Benanti**. Fin dal 1988, infatti, grazie alla visione di Giuseppe Benanti, la realtà ha lavorato fin dall'inizio alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e delle diverse espressioni del vulcano. Oggi Antonio e Salvino Benanti portano avanti questo percorso di forte identità territoriale.

Rientra in questo percorso l'**Etna Rosato Doc** di Benanti, da uve Nerello Mascalese provenienti dai vigneti del versante sud-est dell'Etna, tra i 500 e i 700 metri di altitudine, su suoli sabbiosi, vulcanici e ricchi di minerali. L'Etna Rosato di Benanti, contraddistinto da un colore rosa antico al calice, è delicato al naso, con note floreali e di frutti come more e ciliegie. La stessa delicatezza si ritrova al palato, accompagnata da una buona freschezza, una spiccata mineralità e un leggero tannino. Info: www.benanti.it



Isola Rosato di Hibiscus; Etna Rosato Doc di Benanti e Hierà Rosé 2024 di Hauner.

Si riprende il percorso. Un percorso che non segue una linea geografica, ma quella del vino. In Sicilia l'entroterra, la costa e le isole non sono mondi separati: dialogano attraverso il mare, i venti, le altitudini e la natura dei suoi suoli, restituendo ogni volta un volto diverso del Mediterraneo stesso.

Ecco allora che dall'Etna di Benanti si ritorna alle Eolie, dove la materia vulcanica si fa più minuta e il mare torna a dettare il ritmo della vigna. Da Benanti, che racconta i versanti della Muntagna, a **Hauner**, che riporta lo sguardo a Salina, tra vento, luce e condizioni uniche ed "estreme".

Hauner è una delle firme storiche di queste isole: tra i suoi meriti quello di aver saputo dare nuova lettura alla Malvasia delle Lipari e al potenziale viticolo dell'arcipelago. Nei suoi vini l'isola non è uno sfondo o un accompagnamento, ma materia viva e tangibile: entra a gamba tesa nella sapidità e nella luminosità del sorso.

Lo dimostra **Hierà Rosé 2024**, un Terre Siciliane IGT Rosato da uve Alicante 100%. Nasce su terreni vulcanico-pomici, a circa 350 metri sopra il livello del mare, con fermentazione e maturazione in acciaio.

Al naso **Hierà** regala sentori di frutta rossa matura, note balsamiche e minerali; in bocca diventa fresco, sostenuto da un'acidità viva che invoglia a un nuovo sorso, con un finale persistente, leggermente ammandorlato. **Info:** www.hauner.it

Data di creazione

29/06/2026

Autore

marco-digiovanni