



Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Settima tappa: la Sicilia

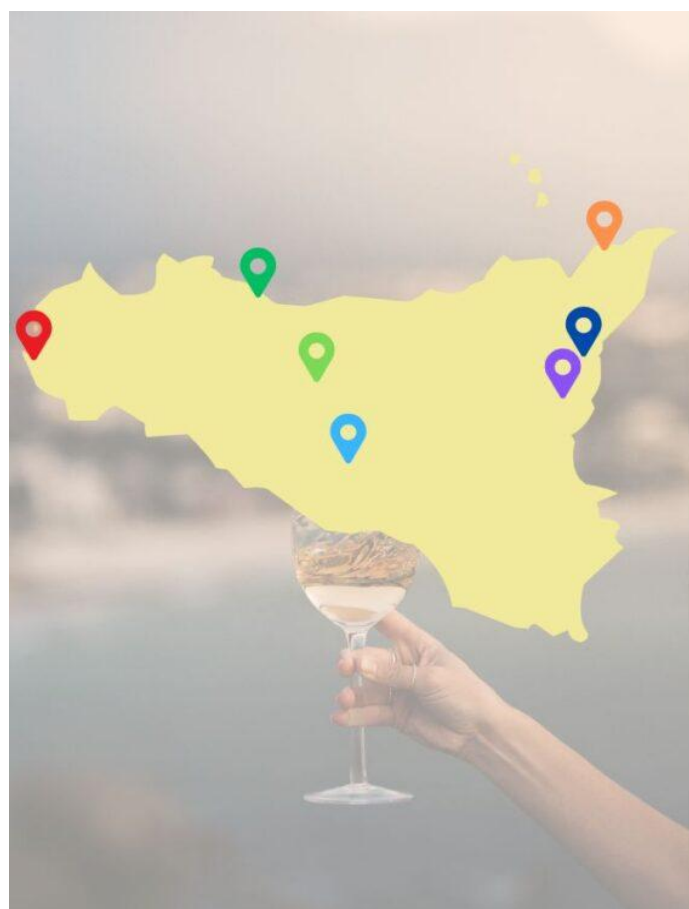
Dal Trapanese all'Etna, un percorso tra microclimi e vitigni simbolo: sette etichette raccontano come cambia il rosato siciliano tra costa, alture e suoli vulcanici

L'Italia è nota in tutto il mondo per la sua biodiversità. Da Nord a Sud tante sfumature si possono riscontrare anche e soprattutto in un calice.

Ogni regione conta i propri autoctoni e quei vitigni internazionali che meglio si esprimono a seconda del terroir. Questa versatilità emerge con chiarezza quando si attraversa lo Stretto e si approda in Sicilia. **Acidità vibrante che allunga il sorso**, profumi fruttati netti e **impronta mediterranea** sono tra le carte vincenti dell'Isola, anche quando si parla di vini rosa.

C'è una ricca diversità di terroir e tanti differenti microclimi in una regione morfologicamente varia. Si passa dalle **colline vulcaniche dell'Etna** alle **pianure affacciate sul Mediterraneo**: lungotutta questa strada si incontrano vitigni di grande rilevanza e notorietà: dal Nero d'Avola al Frappato, dal Nerello Mascalese al Syrah. Un microcosmo enologico che merita un racconto dedicato tanto agli estimatori quanto a chi ancora il vasto mondo dei vini rosati non l'ha approcciato con occhio curioso.

7 vini rosati siciliani che meritano di essere provati

LA
GAZZETTA
DEL GUSTO

-  CANTINE PELLEGRINO
-  MIMMO PAONE
-  TASCAD'ALMERITA
-  DUCA DI SALAPARUTA
-  MASSERIA DEL FEUDO
-  TERRA COSTANTINO
-  GENERAZIONE ALESSANDRO

Frappato in rosa: Albarìa di Cantine Pellegrino

Si pensi al **Frappato**, ad esempio. Un vitigno che non attira su di sé le attenzioni ma seduce. Tanto conosciuto nel blend con il Nero d'Avola per dare vita al Cerasuolo di Vittoria DOCG, il Frappato è anche vinificato in purezza.

Come accade nelle cantine **Carlo Pellegrino**, che raccontano la Sicilia da bere da quasi un secolo e mezzo. Tra le tenute di riferimento, c'è quella nel trapanese. Qui, immerso nella "luce di un cielo terso che si specchia nel mare", nasce **Albarìa Frappato Rosato Terre Siciliane IGT**.

Un'area sottoposta a stress idrico, che notoriamente favorisce qualità e concentrazione, e un

terreno caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali danno vita a un **Frappato rosa dal colore cipria tenue**, i cui sentori di fragoline di bosco e fiori bianchi cedono il passo a un gusto sì morbido, ma soprattutto fresco, con quella sapidità persistente legata proprio al terreno. Un bell'esempio di equilibrio e di beva più che piacevole.

Cantine Pellegrino: shop.carlopellegrino.it



Basta attraversare l'Isola per scoprirne la versatilità di cui parliamo. Da un rosa cipria a un rosa petalo; da un **Frappato in purezza** a un **Nero d'Avola in purezza**. Un vino che si presta perfettamente per un aperitivo con un tagliere di formaggi e salumi o con piatti come involtini di melanzana o cous cous.

Nero d'Avola in purezza: Risveglio di Corallo di Mimmo Paone

Stiamo parlando del **Risveglio di Corallo** di **Mimmo Paone**. Nasce in provincia di Messina da un terreno argilloso e di medio impasto, ad un'altitudine che varia dai 150 ai 450 metri s.l.m.. Dopo la fermentazione in acciaio e un affinamento in bottiglia, si presenta con un profumo netto e intenso. Note di rosa e ciliegia si accompagnano a sentori di erbe aromatiche delicate tipicamente mediterranee. Al sorso, intensità e corpo vengono "alleggeriti" da acidità e sapidità, regalando un vino diverso e comunque dalla beva impeccabile.

Syrah nel Palermitano: Madamarose di Tasca d'Almerita

Rimanendo nel nord della Sicilia ma spostandosi nella provincia di Palermo, si trova un altro grande vitigno, internazionale questa volta: il **Syrah**.

Si aprono i cancelli di una delle realtà di **Tasca d'Almerita**, che con l'enologia siciliana ha una relazione indissolubile da oltre 200 anni. A Monreale, per la **Tenuta Sallier de La Tour** il Syrah è una varietà dal grande potenziale: matura su pendii collinari, da terreni freschi prevalentemente sabbiosi.

Da qui nasce il **Madamarose Sicilia DOC**. Dopo un affinamento in vasche d'acciaio per 3 mesi, questo rosa di Tasca d'Almerita regala al naso note delicate di spezie e di frutta rossa fresca, la stessa frutta che si ritrova all'assaggio di questo vino armonico, il cui sorso non stanca grazie ad una freschezza interessante e continua.

Tasca: shop.tascadalmerita.it

Rosato Sicilia 2023 di Duca di Salaparuta

Altra grande cantina con una storia plurisecolare alle spalle è **Duca di Salaparuta**. Anche qui diverse tenute sparse per la Sicilia. Nonostante l'azienda abbia il suo cuore pulsante nel nord della Sicilia, il suo **Rosato Sicilia DOC** viene realizzato da un blend di uve rosse nel centro-sud dell'isola.



L'annata 2023, dopo la fermentazione in acciaio, altri tre mesi a contatto con i lieviti e un mese di affinamento in bottiglia, può evolvere per oltre due anni. Il suo rosa elegante cela note floreali di viole e rosa, per poi rivelarsi al momento dell'assaggio elegante e ricercato, di grande personalità e con quell'immane freschezza che rende il sorso morbido e da ripetere!

Duca di Salaparuta: duca.it

Nero d'Avola e quota: Cotì DOC Sicilia di Masseria del Feudo

Non troppo distanti dalla zona di produzione del rosa di Duca di Salaparuta, in provincia di Caltanissetta, nasce Masseria del Feudo, un'altra azienda dalla lunga storia. Giunta alla quarta generazione con Francesco e Carolina, propone **Cotì Doc Sicilia**, un **Nero d'Avola** al 100%.

Distribuito da **Pellegrini Spa**, Cotì nasce a un'altitudine di 500 metri sopra il livello del mare, da un terreno principalmente argilloso. Anche in questo caso una fermentazione in acciaio porta a un risultato interessante e godibile, perfetto per un aperitivo o una cena leggera. Il colore è un cipria tenue, l'olfatto premia il frutto rosso, dalla ciliegia alla fragola fino al lampone. Lo stesso frutto è protagonista al sorso, bilanciato da una combo ben dosata di freschezza e sapidità.

Masseria del Feudo: www.masseriadelfeudo.it



L'Etna e i Nerello in versione rosata: deAetna e Vignazza

Passati in rassegna grandi ed emblematici esempi di vitigni come il Syrah, il Frappato e il Nero d'Avola, non possiamo non citare anche il territorio dell'**Etna**, con i suoi vini sempre più richiesti nelle enoteche e sulle tavole italiane ed estere.

DeAetna di Terra Costantino

Etna Rosato Doc è il **deAetna** di **Terra Costantino**. Chiaramente nelle zone vulcaniche a est della Sicilia, questo vino nasce da un blend di uve **Nerello Mascalese** e **Nerello Cappuccio** (rispettivamente 90% e 10%), a 500 metri s.l.m., con una notevole escursione termica, e in un terreno composto da sabbie di matrice ovviamente vulcanica.

Il risultato è un **vino bio di sole 8mila bottiglie**. La frutta rossa fresca al naso cede il passo in un continuo vai e vieni alla tipica mineralità vulcanica, una delle caratteristiche più proprie di questo bellissimo e unico territorio. Una vera chicca per chi vuole provare uve Nerello Mascalese in versione rosa.

Terra Costantino: www.terracostantino.it

Vignazza di Generazione Alessandro

Altro grande esempio di vino rosa nel territorio etneo, il **Vignazza di Generazione Alessandro**. Stavolta un **100% Nerello Mascalese**, a 640 metri sopra il livello del mare, sempre in un terreno costituito principalmente da sabbie vulcaniche.

Si tratta di un Etna Rosato Doc di grande eleganza e accentuata mineralità, dal carattere fortemente mediterraneo e dall'importante potenziale evolutivo. L'affinamento è di 10 mesi in acciaio, ma il 20% della massa passa in tonneau di rovere francese da 600 litri. L'affinamento in bottiglia dura ben un anno.

Il risultato è un unicum: un colore rosa buccia di cipolla con riflessi ramati, un naso elegante che si contraddistingue per note di piccoli frutti rossi, sensazioni agrumate e profumi tipici della macchia mediterranea. Al palato un ingresso fresco lascia subito spazio a un sorso lungo e scorrevole, morbido; il finale ridona equilibrio all'assaggio con una chiusura minerale e asciutta.

Generazione Alessandro: www.generazionealessandro.it

Data di creazione

16/02/2026

Autore

marco-digiovanni