

Santa Tresa rinnova il suo rosato: nasce Rosa di Santa Tresa con Nerello Mascalese e Frappato

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Marzo 2026



Santa Tresa presenta la nuova versione del suo rosato Rosa di Santa Tresa, in uscita con l'annata 2025. Il vino cambia composizione e diventa un blend di Nerello Mascalese (70%) e Frappato (30%), biologico e vegano. Un rosato di corpo snello, dal profilo aromatico fresco e dalla chiusura salina, che celebra la Festa della Donna e l'identità siciliana.

Santa Tresa celebra la Festa della Donna e saluta l'arrivo della primavera presentando una nuova versione del proprio rosato, *Rosa di Santa Tresa*.

Un omaggio ai colori dei tramonti siciliani, da godere insieme alle persone a cui si vuole bene: arriva un nuovo vino, che racconta la Sicilia con la propria **eleganza e complessità**.

Rosa di Santa Tresa Terre Siciliane IGP prima era prodotto con Nero d'Avola e Frappato: oggi la sua nuova versione che arriva con l'annata 2025, a breve sul mercato, sarà invece un blend a base di uve Nerello Mascalese (70%) e Frappato (30%).

Vino **biologico e vegano**, di colore rosa tenue brillante, con riflessi cerasuolo chiaro, al naso presenta un profilo netto, con piccoli frutti rossi freschi come fragolina, ribes e melograno, seguiti da note floreali di rosa canina, accenni agrumati e una sottile vena minerale. Al palato spicca un'**acidità viva**, ben integrata, che dà slancio e allunga il sorso.

Rosa di Santa Tresa è un vino di corpo snello, in cui il Nerello Mascalese porta **verticalità e sapidità**, completate dalla **succosità e fragranza aromatica** del Frappato. Nel finale, ritorni di frutto rosso e una chiusura salina che ci porta in riva al mare.

È un vino estremamente **versatile**, che si abbina perfettamente a **piatti leggeri di verdure, pesce e carni bianche**. È ideale con pesce crudo o da solo come aperitivo.

Vinificazione – Le uve, raccolte a mano, sostano in cella frigo per una notte, per abbassarne la temperatura fino a 6-8°C. Successivamente vengono diraspate e pigiate delicatamente.

Il colore nasce da una macerazione naturale sulle bucce in pressa pneumatica, a freddo per circa 4 ore per entrambe le varietà. Il mosto riposa una notte in vasca a circa 10°C, al fine di consentire la naturale sedimentazione statica di tutte le particelle solide contenute. La fermentazione dura circa 12 giorni a temperatura controllata di 17°C.

Affinamento – Terminata la fermentazione alcolica, i due vini vengono uniti e iniziano un affinamento *sur lies* per circa 3 mesi, prima dell'imbottigliamento.

Rosa di Santa Tresa, incarna la filosofia dell'azienda, che trasforma il biologico in un metodo di lavoro in grado che reinterpreta antiche pratiche e in uno stile di vita dove sostenibilità vuol dire cura e rispetto per l'intero ecosistema.

Santa Tresa si trova nel comune di Vittoria, nel sud ovest della Sicilia, a 240 metri sul livello del mare. La tenuta si estende su 50 ettari, di cui 39 coltivati a vigneto. Tra i vitigni coltivati, oltre a Nero d'Avola, Nerello e Frappato, vi è anche il Grillo. Inoltre, qui hanno trovato le condizioni climatiche ideali anche varietà alloctone, come il Viognier.

1. **Nuovo blend:** Rosa di Santa Tresa cambia ricetta e nasce dall'unione di Nerello Mascalese (70%) e Frappato (30%).
2. **Biologico e vegano**, con un profilo olfattivo di piccoli frutti rossi, fiori di rosa canina e una vena minerale salina.
3. **Vinificazione a freddo** con macerazione sulle bucce in pressa pneumatica per circa 4 ore e fermentazione a temperatura controllata di 17°C.
4. **Affinamento sur lies** per circa 3 mesi dopo la fermentazione alcolica, prima dell'imbottigliamento finale.
5. **Versatilità in tavola:** ideale con pesce crudo, verdure, carni bianche e come aperitivo.