



Tenute Rosselli



*Il buon vino è ogni volta  
una sinfonia di quattro movimenti,  
eseguita al ritmo delle stagioni.  
Il sole, il terreno, il clima e i vitigni  
modulano l'opera, mentre il vignaiolo,  
come solista, imprime la sua cadenza.*

*(Philippe Margot)*



# 6pUNTO4

...è un nome importante, evocativo e complesso, che racchiude al suo interno spinte concettuali opposte, ma, al contempo potenti, come la vita, che prepotente, si impone sempre sulla morte. L'origine del nome trova il suo fondamento immediato nel terribile sisma, di magnitudo, appunto 6.4, che nella notte fra il 14 e 15 Gennaio 1968, rase al suolo alcuni comuni della valle del Belice, gli stessi in cui crescono vigorose le piantagioni di vite, dalle quali si estrae questo vino dal sapore intenso e robusto.

Ed oggi a distanza di 50 anni da quel triste evento, si parla di una valle del Belice nuovamente competitiva, capace di vantare prodotti di altissima qualità rinomati in tutto il mondo. L'idea di rinascita e di ritorno alla vita costituiscono, dunque, il concept racchiuso in questo prodotto, che non si estingue, in una triste operazione di mercato dalla sola parvenza commemorativa, ma vuole essere fonte di ispirazione per un nuovo modo di assaporare, anche, con la mente.

Tenute Rosselli

6PUNTO4

*merlot*



Tenute Rosselli

Tenute Rosselli

# 6PUNTO4 | MERLOT

**Colore** rosso di grande impegno che racchiude e racconta la terra ed il sole della Sicilia.

Al **palato** si esprime attraverso toni raffinati, caldi ed avvolgenti con una lunga persistenza aromatica di frutta rossa matura.

A tavola la sua dolcezza ed eleganza gli consentono un'ampia gamma di **accostamenti** dalle ricche e corpose paste asciutte con la presenza di pomodoro e aromi, al pesce spada alla griglia.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 16°C



**Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

**Vitigno:**

Merlot 100%

**Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

**Forma di allevamento:**

a spalliera

**Tipo di potatura:**

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

**Vendemmia:**

raccolta manuale di fine Agosto

**Vinificazione:**

Diraspatura delle uve, macerazione a 25°C per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata, malolattica completata

**Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 12 mesi

**Affinamento:**

In bottiglia per 6 mesi e temperatura costante di 15°C

**Invecchiamento:**

Regge un buon invecchiamento

**Gradazione alcolica:**

13,5% Vol.

Tenute Rosselli

6pUNTO4

*catarratto*



  
DOC SICILIA

  
Tenute Rosselli

Tenute Rosselli

# 6PUNTO4 | CATARRATTO

Al **palato** conquista per il suo bouquet di frutta estiva, sapidità con fresca eleganza.

Ottimo come aperitivo per la sua fragrante freschezza, si **abbina** a frutti di mare e pesce crudo.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



**Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

**Vitigno:**

Catarratto 100%

**Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

**Forma di allevamento:**

a spalliera

**Tipo di potatura:**

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

**Vendemmia:**

raccolta manuale di fine Settembre

**Vinificazione:**

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

**Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 4/6 mesi

**Affinamento:**

In bottiglia per 3 mesi e temperatura costante di 15°C

**Invecchiamento:**

Vino di pronta beva

**Gradazione alcolica:**

12,5% Vol.

Esplorando le soffitte della mente abbiamo abbinato ai nostri vini alcune espressioni facenti parti del nostro patrimonio culturale immateriale che si sono trasmessi di generazione in generazione e che ci hanno fornito un senso di identità e continuità, promuovendo così il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana.

**aràciu**

**Tampasia**

**cùppi**

**camina**

**amunì**

...si pongono a metà tra tradizione e modernità sintetizzando il concetto del movimento e del tempo tipico della sicilianità. Il valore di queste espressioni si comprende più dal tono della voce e soprattutto dalla mimica che lo accompagna.





Tenute Rosselli



Tenute Rosselli

**aràciu**

GRILLO



DOC SICILIA

DOC SICILIA

# ARACIU | GRILLO DOC SICILIA

Da vigneto autoctono, forse il più vecchio dei nobili siciliani, conquista il suo bouchet ampio, fitto di fiori e frutta esotica. Sensazioni riflesse al **palato**.

Vino per tutte le stagioni, la sua freschezza ed eleganza, si **abbina** a pesce crudo o bollito e a quasi tutti i primi piatti siciliani.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



## **Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

## **Vitigno:**

Grillo 100%

## **Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

## **Forma di allevamento:**

a spalliera

## **Tipo di potatura:**

Couyot, sesto 4000 ceppi/ha

## **Vendemmia:**

raccolta manuale di fine Settembre

## **Vinificazione:**

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## **Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 4 mesi

## **Affinamento:**

In bottiglia per 4 mesi e temperatura costante di 15°C

## **Invecchiamento:**

Vino di pronta beva

## **Gradazione alcolica:**

12,5% Vol.

Tenute Rosselli



Tenute Rosselli

**Camina**

CHARDONNAY

# CAMINA | CHARDONNAY

Da vigneto internazionale, conquista per il suo bouquet ampio di fiori bianchi e di frutta estiva. Sapidità al **palato** con fresca eleganza.

Ottimo come aperitivo per la sua fragrante freschezza, si **abbina** a pesce crudo.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



## **Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

## **Vitigno:**

Chardonnay 100%

## **Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

## **Forma di allevamento:**

a spalliera

## **Tipo di potatura:**

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

## **Vendemmia:**

raccolta manuale di fine Agosto

## **Vinificazione:**

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## **Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 4 mesi

## **Affinamento:**

In bottiglia per 3 mesi e temperatura costante di 15°C

## **Invecchiamento:**

Vino di pronta beva

## **Gradazione alcolica:**

12,5% Vol.

Tenute Rosselli



Tenute Rosselli

Tampassia

INZOLIA

# TAMPASIA | INZOLIA

Bianco siciliano, elegante dal **profumo** molto personale. Vino di piacevole impatto, immediato al naso ed al **palato**.

Vino da **abbinare** ai ricci di mare pasta con le patelle, o con le triglie.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



## **Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

## **Vitigno:**

Inzolia 100%

## **Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

## **Forma di allevamento:**

a spalliera

## **Tipo di potatura:**

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

## **Vendemmia:**

raccolta manuale a metà Settembre

## **Vinificazione:**

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## **Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 4/6 mesi

## **Affinamento:**

In bottiglia per 6 mesi e temperatura costante di 15°C

## **Invecchiamento:**

Vino di pronta beva

## **Gradazione alcolica:**

12,5% Vol.

Tenute Rosselli



DOC SICILIA

DOC SICILIA

# CURRI | NERO D'AVOLA DOC SICILIA

Rosso di stile, giovane dai toni intensi e dal **profumo** molto personale.

Vino di piacevole impatto, immediato ed invitante al **palato**. Meglio coglierlo in gioventù per afferrare tutto il suo fascino.

Ottimo a tutto pasto, la sua morbidezza e i suoi delicati tannini, danno al vino la possibilità di essere **abbinato** ad un ampio numero di piatti

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 16°C



## **Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

## **Vitigno:**

Nero d'Avola 100%

## **Clima:**

Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte

## **Forma di allevamento:**

a spalliera

## **Tipo di potatura:**

Couyot, sesto 4000 ceppi/ha

## **Vendemmia:**

raccolta manuale a metà Ottobre

## **Vinificazione:**

Diraspatura delle uve, macerazione a 25° C per 8/10 giorni, fermentazione a temperatura controllata, malolattica completata.

## **Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 12 mesi

## **Affinamento:**

In bottiglia per 6 mesi e temperatura costante di 15°C

## **Invecchiamento:**

Regge un buon invecchiamento

## **Gradazione alcolica:**

13% Vol.

Tenute Rosselli



Tenute Rosselli

amuni

VIOGNIER

# AMUNI | VIOGNIER

Al **palato** conquista per il suo bouquet di frutta estiva, sapidità con fresca eleganza.

Ottimo come aperitivo per la sua fragrante freschezza, si **abbina** a frutti di mare e pesce crudo.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



## **Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

## **Vitigno:**

Viognier 100%

## **Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

## **Forma di allevamento:**

a spalliera

## **Tipo di potatura:**

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

## **Vendemmia:**

raccolta manuale di fine Agosto

## **Vinificazione:**

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## **Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 3 mesi

## **Affinamento:**

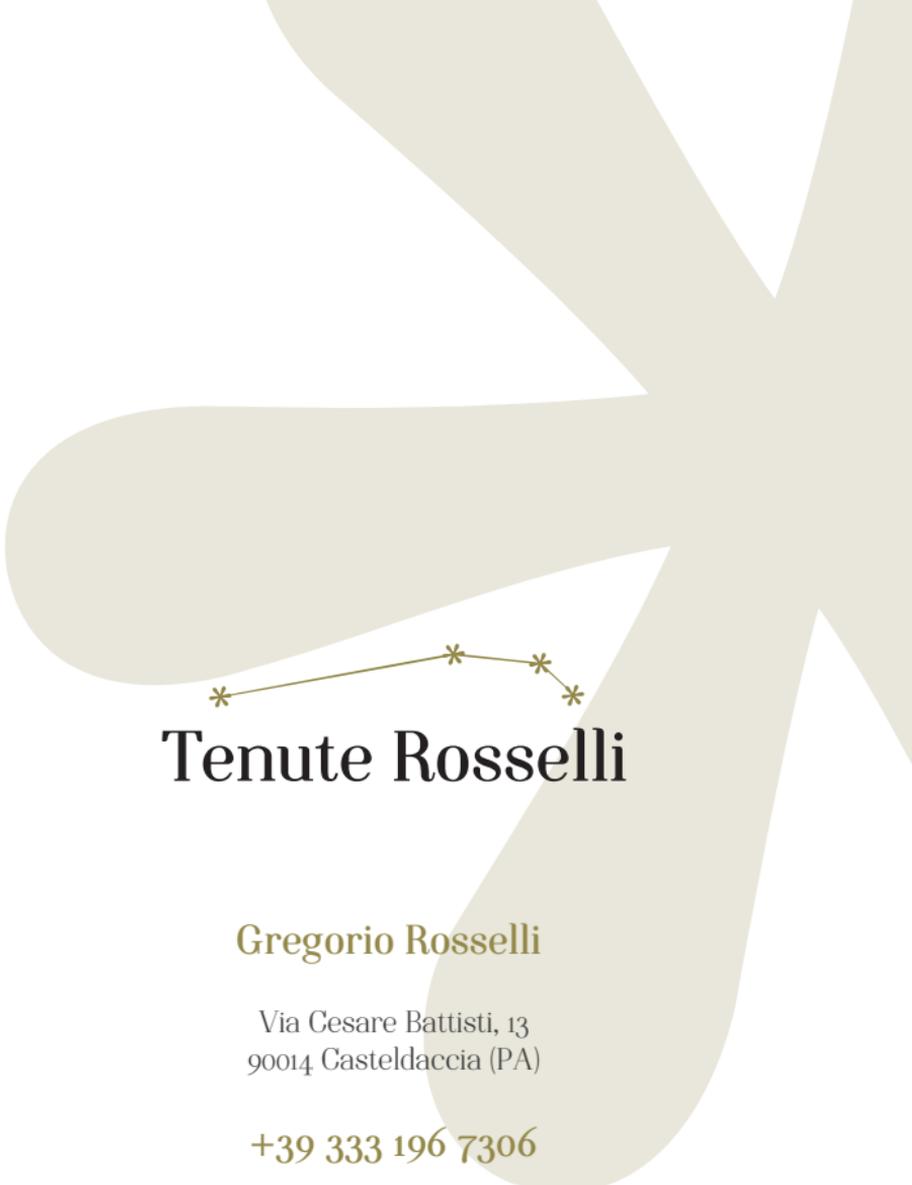
In bottiglia per 4 mesi e temperatura costante di 15°C

## **Invecchiamento:**

Vino di pronta beva

## **Gradazione alcolica:**

12,5% Vol.



# Tenute Rosselli

**Gregorio Rosselli**

Via Cesare Battisti, 13  
90014 Casteldaccia (PA)

**+39 333 196 7306**

PEC: [tenuterosselli@pec.it](mailto:tenuterosselli@pec.it)  
[info@tenuterosselli.it](mailto:info@tenuterosselli.it)  
[www.tenuterosselli.it](http://www.tenuterosselli.it)

C.F.: RSSGGR90H06G273Y  
P.Iva 06632810823



