

Osa!, un rosato sorprendente dal fascino inespugnabile

scritto da Amanda Arena | 05/09/2017



PAOLO CALI

*Questo non è
un vino tranquillo.*

Paoli

FRAPPATO ROSATO
TERRE SICILIANE IGP

Abbiamo provato un Frappato Rosato IGT 2016 della cantina Paolo Calì, nel ragusano, scoprendo un vino dal colore cerasuolo vivo e dal sorso vivace e brillante.

«Non vi è nulla di inespugnabile per chi sa osare», sosteneva il filosofo Plutarco. E certamente inespugnabile è il fascino di **Osa!**, **Frappato Rosato IGT 2016** del giovane vignaiolo e farmacista siciliano **Paolo Calì** la cui azienda si trova proprio nel cuore delle terre del Cerasuolo di Vittoria, in provincia di Ragusa.

Una cantina giovane che Calì ha fondato nel 2004, dotandola di moderne tecnologie e in cui avviene l'intero processo di vinificazione delle uve prodotte in azienda. Un'alta densità d'impianto (5100 ceppi per ettaro) riduce la resa e consente un considerevole aumento della qualità. La superficie aziendale è interamente vitata, i vitigni coltivati sono quelli antichi e autoctoni, il **Frappato** e il **Nero d'Avola**. I vigneti si trovano a 180 metri sul livello del mare ed insistono su un terreno molto simile alla sabbia delle vicine spiagge, composte da dune marine preistoriche.

La coltivazione e la raccolta manuale delle uve, unite ad un'attenta selezione dei grappoli migliori e alla presenza del particolare terroir, regalano una produzione di **vini dall'eleganza senza paragoni** e dalla **mineralità spiccata**.

Osa! è ottenuto da uve Frappato 100%, vinificate in rosato; il risultato è un vino dal **colore cerasuolo vivo**, con una leggera sfumatura che ricorda la tinta del frutto di melograno al tramonto, dal sorso vivace e brillante.

Il Frappato da cui nasce **Osa!** è un vitigno che trova nelle assolate terre della Sicilia sud orientale la sua terra d'elezione e, assieme al Nero d'Avola, concorre a dare origine all'unica Docg dell'isola: il **Cerasuolo di Vittoria**. I terreni del ragusano sono ideali per la coltivazione di questo vitigno poiché composti da sabbia di natura calcarea e silicea mista a strati di argilla e di tufi calcarei che conferiscono unicità e grande eleganza ai vini.