

ROSATO

VENDEMMIA 2014

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 1350

Il Vigneto e la lavorazione

Viti allevate a cordone speronato. Il vigneto è esposto a sud-ovest, il terreno è argilloso tendente al calcareo.

Uva Morettone (Ciliegiolo) 100%, vendemmiata a mano il 30 agosto 2014. L'uva è stata diraspata e pressata. La fermentazione spontanea, in bianco cioè senza le bucce, e durata 20 giorni ad una temperatura di 22°, sono seguiti due travasi prima dell'imbottigliamento fatto il 14 luglio 2015. Colore rosso corallino con riflessi cangianti rame e cerasuolo. Bello.

Naso fragrante che si rivela con intensità progressiva con un bouquet fresco di intonazione molto floreale con i profumi di rosa e iris, arricchito da note di prugna rossa e rabarbaro.

In bocca l'acidità calma è la forza persistente di uno sviluppo gustativo da passista che procede in una progressione irresistibile e chiude con un finale salino, molto appagante con i ritorni delicati e puliti di fiori.

Come molti vini rosati ha un'affinità elettiva per la cucina vegetariana e si disimpegna egregiamente su croccanti frittiture di pesce.

Analisi:

Acidità totale 5,4 g/l

Acidità volatile 0,50 g/l

Anidride solforosa totale 0,070 g/l

Alcool 12,43 % vol.

Zucchero 0,5 g/l

In etichetta un acquerello di Francesco Vagnoni "Rosolaccio".