

ROSESENZASPINE

ROSATO IGT TOSCANO 2013

Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscano, nasce da uve Sangiovese e Syrah allevate nella collina adiacente al Lago di Chiusi (Siena), che si contraddistingue per microclima e composizione del terreno. Il vigneto destinato alla produzione di Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscano, ha caratteristiche peculiari di pregio, riconducibili al clima della zona ed alle caratteristiche compositive il terreno. La sinergia di questi fattori consente all'acino in maturazione di sviluppare note speziate e sentori di ciliegia, tipici del Sangiovese e del Syrah.

Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscano proviene da un'attenta selezione della uve raccolte in epoche diverse e, vinificate separatamente. La prima raccolta avviene precocemente ed ha caratteri di freschezza, mineralità ed acidità; la seconda coincide con la raccolta delle uve destinate alla produzione di Vitesenzafine Rosso e si caratterizza per ricchezza degli aromi, freschezza e concentrazione.

Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscano è floreale, fruttato, delicato e tenue; facile da bere, fresco e scorrevole, esprime il territorio con mineralità ed acidità.

Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscano, ha un livello solfiti di molto inferiore al limite fissato dalla normativa. Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscano contiene 85 mg/l di anidride solforosa totale, circa il 50% in meno del limite previsto dalla legge per questa tipologia. Le attuali tendenze di mercato impongono infatti, al produttore, un'attenta valutazione in ambito di sostenibilità delle produzioni e riduzione del tenore di solfiti nei vini.

VITIGNI

Syrah 60%, Sangiovese 40%.

VIGNETO

Le uve Sangiovese e Syrah sono coltivate nel vigneto aziendale. La forma di allevamento è il Guyot ed il Cordone speronato, la superficie vitata è di 2 ha.

VENDEMMIA

Le uve sono raccolte a mano, dalla prima decade di settembre ad inizio ottobre.

PIGIATURA E MACERAZIONE

I grappoli sono diraspati e pigiati in maniera soffice nel rispetto dell'integrità delle bucce. Il pigiato così ottenuto, è pressato in maniera soffice. Il mosto, separato dalle fecce grossolane, è pronto per la fermentazione alcolica.

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA

La fermentazione, avviene ad una temperatura di 14-18°C per 15 giorni, al termine della quale effettuiamo un primo travaso.

AFFINAMENTO

Finita la fermentazione alcolica, Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscana, affina in vasche di acciaio dove giova del contatto con le proprie fecce.

IMBOTTIGLIAMENTO

Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscana, viene travasato ed imbottigliato. Rosèsenzaspine Rosato IGT Toscana, non subisce stabilizzazione tartarica e filtrazione.

PRINCIPALI PARAMETRI ANALITICI

Alcool 12,50 %, Acidità Totale 5,80 g/l, pH 3,40 Anidride Solforosa Totale 85 mg/l.

ROSESENZASPINE

enologo Alessio Bandinelli