

MATERIA

IGT Rosato Toscana

2016

TECNICA DI PRODUZIONE

Il Vino Rosè MATERIA è ottenuto dalla vinificazione in rosato di uva Merlot X Petit Verdot .
Attraverso l'assaggio organolettico delle uve e qualche analisi (pH, AT e zuccheri) scegliamo il momento migliore per raccogliere le nostre uve.

Le uve vengono raccolte rigorosamente in cassette da 15 kg con un'accurata selezione manuale.

L'uva viene trasportata in cantina e attraverso una pressatura soffice del grappolo intero "immerso" nel ghiaccio secco, che mantiene l'ambiente inerte e la bassa temperatura, si ottiene il mosto rosato limpido e pronto per la fermentazione alcolica.

Dopo una chiarifica per raggiungere la torbidità ottimale del mosto , viene innescato il processo fermentativo con lieviti selezionati, che si svolgerà per circa 15 giorni ad una temperatura tra i 15/16 gradi.

Dopo un periodo di riposo sulle fecce, con sospensione periodica, una leggera chiarifica e filtrazione il vino è pronto per la bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore di questo vino è un pesca brillante; al naso è delicato ed elegante con note di frutta a polpa chiara, melograno e fiori bianchi.

Bocca morbida, avvolgente, moderata da un'ottima freschezza e da una sottile sapidità.

E' un ottimo prodotto a tutto pasto ed un elegante compagno per un perfetto aperitivo.

SCHEDA TECNICA

Tipo: Toscana IGT Rosato

Vitigni: Merlot X Petit Verdot

Conduzione del vigneto: in agricoltura biologica

Terreni: ricchi di scheletro con prevalenza di sabbia

Età della vigna: 14 anni

Vinificazione: rosato da pressatura soffice

Alcool: 12,5 %Vol

pH: 3,25

Temperatura di servizio: 10-11 °C

Abbinamenti: è un prodotto trasversale che permette un ampio spettro di abbinamenti, salumi pregiati, formaggi freschi, carne bianca, pesce elaborato e crostacei.

Quantità btl prodotte: 4000