

ro.sa.to 2022 – Umbria Rosato I.G.T.



Denominazione: Umbria Rosato - I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica (IGP: PGI-IT-A0857)

Varietà: 60% Sangiovese, 20% Canaiolo Nero, 20 % Montepulciano uva

Esposizione: Nord/Sud vigneti di “La Selva”, “L’Aiaccia” e “il Piano”

Altitudine: Tra i 450 e i 480 metri sopra il livello del mare.

Tipo d’impianto: Cordone speronato unilaterale.

Densità vigneti: 4200 – 5000 piante/ha

Età della vigna: Vigneto piantato nel 2004, 2007 e 2009

Tipologie di terreno: Montegiove è geograficamente collocato sulla Falda Toscana, dove lo strato argilloso superficiale è attraversato dallo strato limoso/marnoso intermedio. Questa composizione genera tipologie di terreno molto varie, dalla creta calcarea, argilla di origine sedimentaria, creta sabbiosa, terra rossa e alle rocce calcaree medie di tipo sub alcalino. La tenuta si estende per 1200 ha e le viti sono piantate solo nei luoghi più adatti, con rispetto per le proprietà del terreno, del microclima e dell’esposizione solare.

Resa kg/ha (lb./acre): 6900 (6200) Sangiovese, Canaiolo Nero e Montepulciano.

Vendemmia: Raccolta manuale in cassette da 20 kg- fine settembre inizio ottobre - uve scelte e selezionate nelle vigne.

Vinificazione: Sangiovese e Canaiolo sono vinificati separatamente dopo la diraspatura e il trasferimento nei fermentini di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Dopo approssimativamente 8 ore di macerazione con le bucce avviene il salasso, poi il mosto viene trasferito in una vasca di acciaio di 31 hl (metodo saignée). La fermentazione alcolica dura 17 giorni a temperature sotto i 16°C. Quando la fermentazione è finita, il vino viene travasato e sottoposto alla stabilizzazione a freddo. Il vino viene chiarificato, filtrato ed infine imbottigliato.

Imbottigliamento: “Mis en Bouteille au Château” – 02 Maggio 2023. Lotto: L-0223. Sugherificio Bourrassé: Tappo Fusion birondellato 23,7 x44 mm colore naturale Bottiglia: BORD. Decò trasparente 750 500g - Verallia

Note di degustazione: Sapore fresco e deciso, dal colore rosa chiaro, è caratterizzato da un aroma intenso di bacche e frutta.

Temperatura: Freddo 6-10°C.

Analisi: Alc.: 12,7 % Vol. Acidità Totale: 6,06 g/l (acido tartarico). pH: 3,22. Total SO²: 72 mg/l.

Disponibilità: 1867 bottiglie 0,75 l, EAN13: 8051772500528