



RASCIATANO

SINCE 1600

Rosè



COMPOSIZIONE: Montepulciano 100%.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % vol.

VIGNETI: Vigne situate nella tenuta.

ANNO D'IMPIANTO VIGNETI: 1992.

ALTITUDINE: 180 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Nord-Ovest.

TERRENO: Franco-sabbioso su strati di roccia calcarea.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 ceppi per ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera alta.

RESA: 3-4 Kg per ceppo.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade
di settembre.

RACCOLTA: Manuale in piccole cassette da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: All'arrivo in cantina dopo selezione
manuale delle uve viene effettuata una pressatura soffice
allo scopo di evitare rilascio di antociani nel mosto.

Dopo decantazione statica il mosto viene avviato alla
fermentazione, parte in inox ad una temperatura di
13-15°C, parte in barriques di secodo e terzo passaggio.

AFFINAMENTO: In tini di acciaio per 4-6 mesi,
4 mesi in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE: Colore petalo di rosa con
riflessi dorati. Al naso è caratterizzato da note raffinate
di ciliegia rossa e visciole. Lungo, minerale con un
fresco finale.

Vigne di Rasciatano