

Rossese di Dolceacqua

Il vino a noi più caro, il vino della Festa. Prima DOC ligure nel 1972, il vino rosso simbolo di tutta la Regione. Per lui un vestito bianco su cui rimane impresso, come nella memoria del visitatore, il profilo del Castello dei Doria.

Denominazione

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua DOC

Uve

100% Rossese di Ventimiglia

Zona di origine

Le vigne dei nostri soci che coprono le zone più vocate delle valli Nervia e Verbone, caratterizzate da terreni prevalentemente argillo-sabbiosi ricchi di scheletro, con poco calcare e pH tra il subalcalino e l'acido.

Sistemi colturali

Il Rossese viene allevato con il tradizionale sistema ad alberello, con uno sperone per branca. Tutte le operazioni colturali vengono effettuate a mano per le condizioni imposte dalla morfologia del territorio.

Vinificazione

Le uve raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pigiate in modo soffice al loro arrivo in cantina. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. Durante la macerazione (4-6 giorni) il mosto-vino viene seguito mediante analisi chimiche ed organolettiche e sulla massa in fermentazione vengono eseguite operazioni (rimontaggi e *délestage*) che consentono di ottimizzare l'estrazione di colore e corpo. Affinamento e fermentazione malolattica in acciaio. Il vino viene messo in bottiglia unicamente quando viene ritenuto pronto.

Parametri analitici:

Alcolicità: 13,0% vol.

Acidità Totale g/l: 5,60

Estratto s.n. g/l: 25,30

Degustazione

Vino rosso asciutto. Colore rosso rubino medio con lievi riflessi violacei. Ha profumo vinoso e fragrante da giovane, con l'affinamento diventa ampio, etereo, con sentori delicati di ciliegie cotte e di rosa lievemente appassita. In bocca è equilibrato, leggermente asciutto con lievissima vena tannica. Termina con un gradevole e tipico fondo amarognolo. Adatto ad accompagnare carni bianche, in particolar modo il coniglio, formaggi di media stagionatura e, con l'accortezza di abbassare leggermente la temperatura di servizio, anche piatti di pesce elaborati quali stoccafisso e stufati di polpo.