

Rossese di Dolceacqua Superiore

Da uve scrupolosamente selezionate, per vivere ancor più intensamente le emozioni del Ponente Ligure. Su sfondo bianco l'austerità del ponte a "schiena d'asino", inconfondibile simbolo di Dolceacqua.

Denominazione

Rossese di Dolceacqua Superiore o Dolceacqua Superiore 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. Diradamento post-invaiaitura di circa il 25-30%.

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, dove vengono selezionate scrupolosamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata (30°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. Durante la macerazione (6-8 giorni), più lunga rispetto alla versione classica, il mosto-vino viene seguito mediante analisi chimiche ed organolettiche e sulla massa in fermentazione vengono eseguite operazioni (rimontaggi e *delestage*) 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. La messa in commercio non può precedere il primo novembre successivo alla vendemmia.

Parametri analitici:

Alcolicità: 13,5% vol.

Acidità Totale g/l: 5,10

Estratto s.n. g/l: 26,70

Degustazione

Colore rosso rubino che durante l'affinamento vira verso tonalità granata. Dal sapore morbido, sapido, leggermente caldo e vellutato con piacevole, tipico fondo amarognolo. I profumi richiamano la fragola di bosco, la rosa e la viola appassita, con l'affinamento compaiono anche note di liquirizia e di erbe aromatiche. A tavola accompagna ottimamente formaggi stagionati, cacciagione sia di pelo che di piuma, la tipica "capra e fagioli".