

Rose Rosse se...

Da uve Rossese un rosato che sa di fiori, di caramelle. Un vino che non è di tradizione, ma che lo vuole diventare... se son rose, fioriranno.

Denominazione

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua DOC

Uve

100% Rossese

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 sostano in pressa il tempo necessario perché il mosto assuma il colore desiderato; segue una pressatura assai soffice per preservare freschezza ed eleganza dei profumi. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16-18°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. La fermentazione malolattica viene impedita per preservare la freschezza del prodotto. Dopo un breve affinamento in acciaio il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Parametri analitici:

Alcolicità: 13,5% vol.

Acidità Totale g/l: 5,60

Estratto s.n. g/l: 20,30

Degustazione

Colore rosa salmone scarico con lievi riflessi buccia di cipolla. Ha profumo floreale che ricorda la rosa e il fiore del ciliegio. In bocca è ricco e morbido. Adatto per l'aperitivo, può accompagnare carni bianche e piatti di pesce, frittura compresa.