

Doravera

Marche IGT Rosato

COMPOSIZIONE UVE: Montepulciano 100%

TERRENO: tendenzialmente argilloso con buona percentuale di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot con 3500 ceppi/ha

METODO DI DIFESA: protocollo Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA: prima settimana di Settembre

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte e tenute ad una temperatura di 4°-5°C per 18-24 ore, al fine di conservare al meglio il patrimonio aromatico, segue la diraspa pigiatura e una breve criomacerazione per 8/10 ore. Quest'ultima permette la massima estrazione dei profumi e del colore desiderato. Dopo una breve macerazione il mostro ottenuto viene tenuto a bassa temperatura, 6°-8°C, per 24-36 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento. La frazione pulita viene avviata alla fermentazione che viene condotta a una temperatura di 12°-14°C. Segue un travaso e un periodo sulle fecce fini al fine di incrementarne volume e struttura. Le operazioni di movimentazione del mosto e del vino ottenuto vengono fatte in assenza di ossigeno.

AFFINAMENTO: in serbatoio in acciaio per circa 3 mesi dopo la fine fermentazione.

NOTE SENSORIALI

COLORE: rosa chiaretto brillante

OLFATTO: profumi di rosa, violette, ciliegia, ribes e fragoline di bosco

PALATO: all'assaggio fresco e fruttato con una morbidezza bilanciata dall'acidità, di grande bevibilità.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°-12°C



LE CANÀ
Terra vino vita