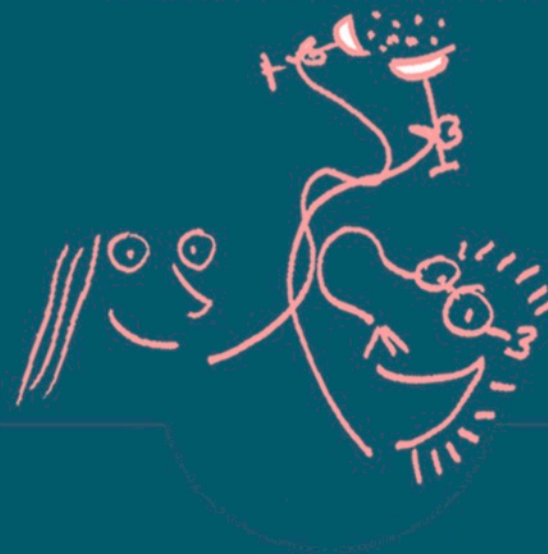




POGGIOVENTOSO
Azienda Agricola

56046 Riparbella (Pisa)
email: fuochiwine@gmail.com
www.poggioventoso.com

ROSATO
DI POGGIOVENTOSO
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Esposizione e giacitura: i grappoli che originano il rosato provengono dal nostro vigneto di Merlot, con esposizione sud-est.

Uve impiegate: Merlot in purezza.

Diradamento e maturazione: i vigneti destinati alla produzione del rosato sono soggetti ad un leggero intervento di vendemmia verde nel corso dell'invaiaatura, in percentuali variabili dal 15% al 30%.

Tecnica di vinificazione: le uve Merlot per la produzione del rosato sono raccolte a fine agosto e trasferite intere in pressa chiusa, inertizzata con azoto per rendere l'atmosfera a contatto con le bucce protetta da ossidazioni indesiderate.

Al termine della pressatura soffice, il mosto fiore subisce una breve decantazione statica a freddo e compie la fermentazione alcolica in vasche di acciaio tra i 14 e i 16 gradi.

Dal termine della fermentazione alcolica per 5-6 mesi il vino subisce periodici e regolari "batonnage", utili al corretto affinamento ed evoluzione aromatica.

L'imbottigliamento è previsto nella primavera successiva alla vendemmia.



Affinamento: L'affinamento del rosato prevede l'utilizzo di vasche in acciaio e non compie la fermentazione malolattica per preservare la freschezza delle uve e la loro integrità aromatica.

Il vino subisce un breve periodo di stabilizzazione in vasche di acciaio prima di essere imbottigliato e continuare la sua vita in bottiglia.

Longevità: il rosato inizia ad esprimere le sue migliori potenzialità tra la primavera e l'estate successiva all'imbottigliamento, periodo nel quale si avverte la sua massima espressione di profumi e di piacevolezza di gusto.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa pallido; aromi intensi, frutto di bosco, ciliegia.

Ottima freschezza gustativa, buona sensazione acida, media la struttura accompagnata da un finale ancora fruttato e invitante.

Abbinamenti gastronomici: crostacei in ogni versione culinaria e pescato di mare ricco e saporito, anche in salsa di pomodoro, sono tutti piatti che si sposano alla perfezione con questo vino del Mediterraneo, da servire in un ampio calice a tulipano alla temperatura di 10-12 gradi.