

Rosa, Rosae Rosato di Fontemorsi

Una scelta mai scontata

©STUDIO-AGORA.it - 21/05/2009



Rosato di Fontemorsi, una scelta mai scontata. Accattivante, con il suo colore rosa intenso dalle sfumature violacee; gradevole, con la sua freschezza e sapidità calibrate; invitante, con il suo profumo di frutta; versatile: perfetto dallo stand up party ai crostacei, ai battuti di pesce crudo, ma ottimo anche con gli spaghetti al pomodoro e basilico, come solo mamma sa fare. Ideale nelle occasioni speciali di famiglia per i banchetti estivi. Perché non accompagnarlo poi agli erborinati? Una gioia per il palato.

Rosato di Fontemorsi, da uve Sangiovese, è il [vino](#) che si desidera stappare con gli amici nelle calde e rilassanti sere d'estate, da servire a intorno ai 10°, mai troppo freddo.

Rosato di Fontemorsi è "Cheap & Chic": reperibile in enoteca, al prezzo orientativo di Euro 10.

Rosato di Fontemorsi

Classificazione: igt toscana rosato

Annate di produzione : dalla vendemmia 2003

Vitigno : Sangiovese

Produzione dell'uva: la scelta di realizzare impianti fitti, con 7.500 ceppi per ettaro unita al diradamento estivo dei grappoli sono finalizzate ad ottenere produzioni per pianta di circa 0,8-1 kg. di uva , ovvero 3 o 4 grappoli (a seconda del vitigno) di elevata qualità. Le principali operazioni colturali sono svolte manualmente (potature, diradamenti e vendemmia) da personale molto esperto. Grande attenzione è dedicata alla lavorazione del terreno per favorire l'immagazzinamento delle acque meteoriche , il mantenimento dell'equilibrio degli elementi nutritivi, lo scambio degli stessi con gli apparati radicali delle viti e l'omogeneità della maturazione dei frutti.

Dal 2008, conclusa con successo la fase sperimentale, tutti i vigneti aziendali sono condotti con il metodo biologico, grazie alla collaborazione del dott. Ruggero Mazzilli e della sua Stazione Sperimentale per la [Viticoltura Sostenibile](#) che opera affiancata dalle Università di Pisa e Firenze.

Vinificazione: i grappoli accuratamente selezionati vengono diraspati ed il mosto ottenuto subisce la macerazione per 12 ore in tini di acciaio a temperatura controllata e fino all'ottenimento del colore desiderato. Successivamente si estrae il mosto fiore e lo si travasa in un tino coibentato alla temperatura di - 4°C per favorire una prima precipitazione. Il mosto così ottenuto viene avviato alla fermentazione a temperatura costante di 17°C, il che consente il mantenimento di tutti i profumi e della freschezza del frutto.

Al termine della fermentazione il [vino](#) viene conservato a bassa temperatura fino alla successiva primavera quando viene imbottigliato.

Caratteristiche: alla vista presenta un bellissimo colore rosa intenso con sfumature violacee. I profumi di frutta, la freschezza e la sapidità sono le caratteristiche di questo [vino](#), molto gradevole e facile da bere.

Fontemorsi

23 ettari coltivati in gran parte a vigneto e per il resto ad oliveto, seminativi e boschi la Tenuta Fontemorsi si trova in Toscana, nel cuore della Doc Montescudaio. La sua produzione comprende tre linee di vini (i rossi Spazzavento Doc e Guadipiani Igt, Volterrano Igt, il rosato Fontemorsi Igt e il bianco Tresassi Igt) e l'Olio extra vergine di oliva toscano Fontemorsi Igp da [agricoltura biologica](#).

La proprietà aziendale fa capo a Laura Berlucchi, socia fondatrice con il fratello Guido della omonima azienda produttrice di spumanti in Franciacorta. La gestione è affidata alla Società Fontemorsi, composta da Francesco Benasaglio, Roberto Ligaschi e Carlo Sanvitale. Dal 2008 l'intera produzione di [vino](#) ed olio è da [agricoltura biologica](#).

All'interno della tenuta si trova l'Agriturismo Podere di Fontemorsi, ricavato dalla ristrutturazione di un casale aziendale.