

<http://www.viniesapori.net/articolo/rosa-rosae-rosato-di-fontemorsi-una-scelta-mai-scontata-2005.html>

Rosa, Rosae... Rosato di Fontemorsi: una scelta mai scontata



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.

Info: Tel. 0583 349006 e- mail: info@fontemorsi.it www.fontemorsi.it.

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 Ligasacchi 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.

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


 [L'esempio del Movimento Turismo del Vino raccontato dalla sua Presidente Chiara Lungarotti](#)
In vista della diciassettesima edizione di Cantine Aperte 2009 ecco come il Movimento Turismo del Vino ha vinto la scommessa di un turismo legato al vino di qualità.
Publicato il: 20/05/2009 - 18:00:37


Pubblicità:


Ricerca personalizzata con Google:


Cerca


Rubriche:


 **Novità dal Mondo**
[Novità dal mondo](#)
Sezione dedicata a tutte le notizie del mondo dell'enogastronomia: informazione, curiosità, indagini, storie di vini e molto altro ancora.

 **Manifestazioni ed Eventi**
[Manifestazioni ed Eventi](#)
Una scoperta a 360 gradi dei luoghi che ospitano eventi e manifestazioni enogastronomiche: culture, storie e tradizioni.


 **Seminari e Convegni**
[Seminari e Convegni](#)
I seminari, i convegni, gli incontri e i dibattiti in tutta Italia: i luoghi dove apprendere qualcosa in più sui vini ed i sapori della nostra terra.

 **Pubblicazioni e Riviste**
[Pubblicazioni e Riviste](#)
Le pubblicazioni, le riviste ed i libri che parlano di vino e gastronomia: dove, come e quando comprarli.

 **Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici**
[Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#)
Un viaggio attraverso l'Italia alla scoperta delle strade dei vini e dei sapori.

 **Leggi e Regolamenti**
[Leggi e Regolamenti](#)
La normativa ed i regolamenti vigenti ed i nuovi disciplinari: uno strumento indispensabile per chi lavora e si nutre di enogastronomia.

Segnala a VinieSapori.net:

 **Segnala a VinieSapori.net**
[Segnala a VinieSapori.net](#)
Segnalaci un evento o inviaci un tuo lavoro in merito alle tematiche da noi trattate. Lo pubblicheremo dandone il

<http://www.viniesapori.net/articolo/rosa-rosae-rosato-di-fontemorsi-una-scelta-mai-scontata-2005.html>

al 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.

massimo risalto nel più breve tempo possibile!
Scrivi a info@viniesapori.net



Publicato il: 20/05/2009 - 16:48:17 :: Letto 14 volte



Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#)
[Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)



© Copyright 2009 [Vini e Sapori](http://VinieSapori.net)