

<http://www.newsfood.com/q/df2398c4/rosa-rosae--rosato-di-fontemorsi/>

LEGISLAZIONE ALIMENTARE LAVORO ECONOMIA LE FIERE ALIMENTAZIONE PARTNERS FOOD&CINEMA BIRRE&BIRRAI MIPAAF



Strumenti di analisi dell'audience Internet


NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE  
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV  
NEWS, FOOD AND WELLNESS

» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

HOMEPAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI VIDEO IN VETRINA NFW TV

PERSONAGGI PRODOTTI LOCALI

Newsfood.com » In Vetrina » Prodotti

Accattivante, gradevole, invitante e versatile A A [social icons] OkNO

## Rosa, Rosae .... Rosato di Fontemorsi

*Una scelta mai scontata*  
© STUDIO-AGORA.it - 21/05/2009



**La vita è meravigliosa**  
 James Stewart  
 Donna Reed  
 Lionel Barrymore

LETTURA  
 • Schede di apprendimento  
 • L'occasione originale  
 • Silabario  
 • Audio italiano S. 1  
 • Audio originale sottotitolato

Interista in esclusiva  
 a Frank Capra jr  
 (il cinema di mio p...

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 Viticultura 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

**Sullo stesso tema**

- Tai Rosso chiama mondo: Grenache, Alicante, Garnacha, Cannonau... ci siete?
- Inaugurata ad Alba la 33° edizione di Vinum
- Il piacere di "vedere Black"
- Ocm vino, flessibilità e territorio. Disciplinari al passo coi tempi
- Millecinquecento "no" ai rosé miscelati dell'Unione Europea
- Vini ricchi di corpo, 2,3 milioni di bottiglie per il Sagrantino 2008
- Italia-Russia: con 30% è record per il vino Made in Italy
- La Regione Calabria si appresta a sferrare un duro colpo ad una delle produzioni di eccellenza del territorio



**JAMAICA COFFEE CORPORATION'S**  
 decaffeinato ad acqua

<http://www.newsfood.com/q/df2398c4/rosa-rosae--rosato-di-fontemorsi/>

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 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.

## 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.

Tutto su: [Vino](#), [IGT](#), [Made in Italy](#), [Enologia](#), [Agricoltura biologica](#), [Viticoltura](#)

Invia il tuo commento su questo articolo | Segnala ad un amico | Invia un comunicato stampa

Il tuo nome \*

La tua mail \* (Non sarà pubblicata)

Il tuo commento \*

Inserisci il testo nell'immagine per proseguire. \*



INVIA IL TUO COMMENTO