

Vini Rosati

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.

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