



L'ASTEMIA *pentita*

VINO ROSATO ADORABILE®

Vigneto: vari vigneti aziendali

Vinificazione: brevissimo contatto con le bucce e poi fermentazione in "bianco"

Periodo di affinamento: rapido affinamento in acciaio

Temperatura di servizio: 12/14°C

L'altitudine è elemento fondamentale per raccogliere un'uva matura, ma dotata sempre di una buona acidità e di gradazione alcolica non troppo elevata, caratteri importanti per la produzione di un buon vino rosato. Generalmente la raccolta in questo vigneto è tardiva e si effettua in piccole ceste, ponendo massima cura per evitare la rottura degli acini e portare in cantina l'uva perfettamente integra evitando cessioni di colore ed inizi di fermentazione incontrollati. L'uva viene pigiata e mandata in pressa (proteggendo il pigiato con l'ausilio di ghiaccio secco) dove sosta per un breve periodo prima della pressatura che ci serve a separare il mosto dalle bucce. Viene fatta una selezione dei mosti, basandosi sull'intensità di colore del pressato, per non avere un rosato troppo carico (si tende ad avere un colore buccia di cipolla). Il mosto decantato e travasato viene portato ad una temperatura di circa 18 gradi per favorire l'avvio della fermentazione alcolica e viene mantenuto a questa temperatura per tutta la fermentazione che si completa in poco più di un mese. Dopo 3-4 mesi di affinamento in acciaio il vino viene stabilizzato a freddo e rapidamente imbottigliato per mantenere tutta la sua fresca fragranza.

Colore: Buccia di cipolla leggermente carico.

Profumi: Al naso presenta delicate sensazioni di frutta matura che ricordano la prugna e i lamponi. Dopo queste note fruttate arrivano al naso sentori più evoluti che ricordano la confettura e gli agrumi e per chiudere si possono percepire sensazioni più ridotte che possono ricordare la pietra focaia.

Gusto: Al palato si avverte immediatamente una buona complessità, fatta di struttura e polpa con una nota leggermente amarognola sul finale. Buona intensità e buona persistenza sono caratteristiche che completano le note degustative di questo vino che esprime appieno il carattere del vitigno pur in questa interpretazione un pò fuori dagli schemi.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it