



PODERE
CASA AL VENTO



L'Amante Rosato 2019

DENOMINAZIONE: L'Amante Rosato I.G.T 2019

UVE: 80% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Mammolo

VIGNETI: Vigna campo lungo, vigna parce

ANNO D'IMPIANTO 2001

TIPOLOGIA TERRENO: limoso argilloso

ESPOSIZIONE: nord-est; sud

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 3500 piante /ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppia palmetta cordone speronato

RESA PER ETTARO: 80 Quintali

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassetta a metà settembre

VINIFAZIONE: Brevissima macerazione sulle bucce per circa 90 minuti a temperatura controllata tra i 16-18 Gradi. Soffice pressatura e fermentazione di circa 10 giorni.

MATURAZIONE: 4 mesi in botte di acciaio

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 13.5% VOL

ZUCCHERI RESIDUI: 0,57 G/L

ACIDITA' TOTALE: 5,70 G/L

pH: 3,50

ACIDITA' VOLATILE: 0,67 G/L

LA STAGIONE: buona stagione, caratterizzata da piogge moderate e temperature tipiche delle stagioni. Vendemmia anticipata a metà settembre per garantire un giusto grado alcolico e un'ottima acidità.

NOTE DEGUSTATIVE: brillante, colore rosa tenue. A naso un sentore di rosa, pesca, melograno e frutti esotici. In bocca si presenta fresco e con una notevole sapidità nel finale che dà al vino una lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo per aperitivi o cene a base di pesce, ed anche con una buona pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°