

FATTORIA LE PUPILLE



ROSAMATI IGT TOSCANA ROSATO



Elisabetta ha voluto dedicare il suo rosato a Rosa, donna forte e piena di vita che amava la terra e i suoi frutti, è questo il nome dell'ava che ha investito con convinzione nella campagna e che ha permesso successivamente la fondazione delle Pupille.

Analisi sensoriale

Il vino presenta un bel colore cerasuolo brillante. Al naso predomina il frutto con sentori di rosa e una leggera speziatura, lasciando un retrogusto molto gradevole e persistente.

Abbinamenti

Ottimo per aperitivi e per accompagnare piatti a base di pesce, ma anche formaggi freschi e verdure non troppo elaborate.

Informazioni tecniche

Varietà: 80% Syrah, 20% Sangiovese

Superficie dei vigneti: 1,5 ha

Altitudine: 50 metri slm

Esposizione vigneti: sud-ovest

Tipologia del terreno: i terreni sono in larga parte di origine limoso-arenarea, ricchi di scheletro e minerali e poveri di argilla

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 5250 piante/ettaro

Data di impianto: tra il 2002 e il 2004

Resa uve/ettaro: 80 qli

Periodo della vendemmia: prima metà di Settembre

In cantina: L'uva raccolta manualmente giunge in cantina in cassette. Previo passaggio su nastro di cernita, subisce diraspa pigiatura e pressatura molto soffice fino a raggiungere il livello di estrazione cromatica e

organolettica desiderati. Dopodiché il mosto viene fermentato "in bianco" svolgendo la malolattica in acciaio inox. Segue chiarifica e filtrazione prima dell'imbottigliamento che avviene il febbraio successivo alla vendemmia. Entra in commercio in Marzo.

Produzione media annua: 7000 bottiglie