

ROSOLACCIO

Nome: Rosolaccio

Denominazione: Esino Rosso DOC

Uve: Montepulciano 40%, Sangiovese 30 %, Cabernet Sauvignon e Merlot 30%

DEGUSTAZIONE

Colore: colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: bouquet ampio, fruttato e floreale con sentori di spezie

Sapore: armonico, generoso con tannino elegante e velluto di stoffa

Abbinamenti: si abbina perfettamente a primi piatti con sapori decisi e a carni sia bianche che rosse

Temperatura di servizio: 16°/18° C

REGIONE E CLIMA

Luogo della vinificazione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche

Superficie del vigneto: 2.50 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Ceppi per ha: 3000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Anno di piantagione: 2000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per Ha: 80/90 Q.li

Epoca della vendemmia: ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

Vendemmia: manuale, in cassette, a seconda della tipologia

Pressatura: soffice

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: controllata da 20° a 25°C

Tempo di fermentazione: circa 20-25 giorni

Malolattica: sì

Affinamento: in barrique per 6-8 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Vinificazione: le uve giunte a maturazione vengono raccolte manualmente, selezionando i grappoli migliori, e lavorate immediatamente con diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi termocondizionati con follature giornaliere. La macerazione si protrae per 20-25 giorni circa

