

# COLLESTEFANO

## Rosa di Elena

MARCHE ROSATO IGT - 2019

*Sin dalla prima annata di produzione, il Rosato Collestefano non ha mai rinnegato la propria capacità, quanto mai rara nella tipologia, di essere a tutti gli effetti un vino di territorio.*

*Prodotto in quantitativi purtroppo limitati, questo Rosato è una foto in bottiglia di Collestefano: salmone lieve e luminoso al colore, al profumo alterna note di melograno, iris, fiori bianchi, un tocco di anice. Il palato è squisitamente lieve, tutto giocato sul ritmo e la fragranza, il tannino è appena accennato, il finale è fresco quanto un vino bianco, e il vino finisce succoso e schietto su note di melograno, pesca noce, mela rossa. Un vino dalla bevibilità inimmaginabile.*

*Coltivazione biologica dal 1995*

Vigneti: 0,4 ha in localita Collestefano e 0,6 ha in località rocca franca (420 m.s.l.m.)

Vitigno: Sangiovese 80%, Cabernet 10%, altre uve 10%

Terreno: medio impasto (sabbia-limo-argilla)  
ricco di calcare, esposizione nord-sud

Allevamento: doppio capovolto tradizionale/guyot  
mono laterale

Vendemmia: manuale in piccole cassette

Vinificazione: pressatura soffice, macerazione sei ore,  
fermentazione lenta a bassa temperatura, maturazione  
in acciaio (4 mesi "sur lie"), affinamento in bottiglia.

Alcool: 12% vol

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 5000 bottiglie 75 cl

*Collestefano Azienda Agricola*

*Castelraimondo - Mc - Marche - Italia*

*[www.collestefano.it](http://www.collestefano.it)*

