

# COLLESTEFANO



## Rosa di Elena

MARCHE ROSATO IGT - 2022

*Non è per niente facile, nemmeno nelle zone italiane che dedicano a questa tipologia una grande attenzione, trovare un rosato di territorio, ovvero un rosato non solo fruttato ed eclettico, ma che riesca a ricondurre l'appassionato chiaramente alla zona dalla quale proviene.*

*Prodotto in quantitativi purtroppo limitati, questo Rosato è la consueta foto in bottiglia di Collestefano: cerasuolo lieve ed elettrico, al naso è purissimo, con note di pesca noce e succo di melograno, al palato è un concentrato di intensità e succosità senza la minima pesantezza, il tannino è un velo, il finale è fresco quanto un vino bianco, e il vino finisce pieno di succo, su note di ciliegia bianca e una punta di rabarbaro.*

*Saprà invecchiare, a patto che riusciate a resistere ad una beva letteralmente contagiosa.*

*Coltivazione biologica dal 1995*

Vigneti: 0,4 ha in località Collestefano  
e 0,6 ha in località Rocca Franca/Vigna del Laghetto (420 m.s.l.m.)

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

Suolo: di 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: 12,5% vol

Acidità: 6,0 g/l

Acidità volatile: 0,2 g/l

PH: 3,2

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 6600 bottiglie 75 cl

Collestefano Azienda Agricola  
Castelraimondo - Mc - Marche - Italia  
[www.collestefano.it](http://www.collestefano.it)

