

COLLESTEFANO

Rosa di Elena

MARCHE ROSATO IGT - 2024

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 lamponi, felce e un tocco di grafite, al palato coniuga l'intensità e la succosità tipiche di Collestefano con un filo di peso, il tannino è appena accennato, il finale è fresco quanto un vino bianco, e il vino si allunga su note di rabarbaro, pepe bianco e lamponi, piacevolmente amarognolo e quasi austero.

Saprà anche 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: 13,5% vol

Acidità: 6,0 g/l

Acidità volatile: 0,2 g/l

PH: 3,2

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 6000 bottiglie 75 cl

Collestefano Azienda Agricola
Castelraimondo - Mc - Italia
www.collestefano.it

