

COLLESTEFANO

Rosa di Elena

MARCHE ROSATO IGT - 2025

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: salmone lieve ed elettrico, al naso è purissimo, con note di lamponi e menta e un tocco di noce moscata.

Al palato è leggermente più corposo del 2024, senza perdere minimamente l'intensità e la succosità tipiche di Collestefano, il tannino è appena accennato, il finale è fresco ma piuttosto pieno, e il vino si allunga su note di menta, lievito e lamponi.

Saprà anche invecchiare, a patto che riusciate a resistere ad una beva letteralmente contagiosa. Provatelo su un brodetto!

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: 14% vol

Acidità: 6,0 g/l

Acidità volatile: 0,2 g/l

PH: 3,3

Zuccheri: 0,8 g/l

Produzione: 6000 bottiglie 75 cl

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



Valori Nutrizionali

