

# ROSADIMAGGIO

## O di Giotto - Liguria di Levante

Oggetto: O di Giotto. Era l'anno 1300 ed il Papa Bonifacio VIII voleva affidare l'incarico per un suo ritratto al migliore artista dell'epoca. Chi? Mandò un suo messo a Firenze per le botteghe d'arte alla ricerca del migliore. Arrivò a Giotto il quale burbero non perse tempo in chiacchiere e fece un cerchio così perfetto che tutti rimasero sorpresi. Porta questo al Papa. Noi nel nostro mondo abbiamo cercato di creare un vino al massimo della qualità possibile, un vino che diventasse il nostro vessillo. Base merlot maturazione avanzata, annata buona tanta cura nella fermentazione, riposo e affinamento in bottiglia. Crediamo che anche Bonifacio VIII si innamorerebbe di questo vino.



### Vinificazione

L'uva viene raccolta a fine settembre, selezionando i migliori grappoli nei nostri vigneti delle Cinqueterre, dove i vitigni più rappresentati sono gli autoctoni Sangiovese, Pollera e Massaretta con una piccola percentuale dell'internazionale Merlot, comunque fortemente radicato in questo territorio. L'uva viene vinificata in uvaggio promiscuo nel rispetto della materia prima e delle bucce, facendo una macerazione di media durata (massimo 15 giorni), senza forzare troppo le operazioni di rimontaggio e delestage, che devono essere soffici e mai troppo frequenti, per estrarre progressivamente solo il meglio dalle vinacce. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 28 gradi C.

### Affinamento

Affinamento: Dopo la svinatura e la pressatura leggera delle vinacce fermentate, i vini rimangono sulle fecce fini e sottostanno ad un periodo di 3 settimane di fermentazione malolattica, terminata la quale si succedono un paio di travasi ed una leggera solfitazione, prima di passare in legno (tonneau di rovere francese da 500 litri per 1/3 nuovi, 2/3 di secondo e terzo utilizzo). La permanenza in legno dura normalmente 8 mesi, l'imbottigliamento avviene nel periodo estivo dell'anno successivo alla vendemmia, quando i tannini si sono adeguatamente arrotondati ed il profilo del vino ha acquisito la necessaria complessità.

### Abbinamenti

Vino da abbinare a primi piatti di terra e carni rosse arrostate. Ottimo per la meditazione. Temperatura di servizio ottimale 16 - 17 °C.

### Note Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora molto carichi e luminosi;  
Profumo: esplosione di frutta nitida e ben definita, con fitta presenza di piccoli frutti rossi e neri, freschi e fragranti e di un'elegante canditura, che ne accresce il fascino e la complessità, tra i quali primeggiano la marasca, il ribes nero ed il mirtillo. Sullo sfondo preziose e ben riconoscibili note speziate dolci (caramello, cacao nero, vaniglia) e piacevoli, fresche e leggerissime suggestioni balsamiche.

Gusto: ottima tessitura tannica e struttura gustativa, sostenute da una equilibrata acidità e tanto volume e corpo, che ne arrotondano la percezione tattile, fino a rendere i tannini setosi ed avvolgenti. Finale sapido e persistente, che ne assicura la piacevolezza e la grande bevibilità.

Classificazione: IGP LIGURIA DI LEVANTE.

Uvaggio: Sangiovese, Pollera, Massaretta (in totale 90%), Merlot (massimo 10%)

Zona di produzione: Vigneti delle Cinqueterre (SP).

Sistema di allevamento: Pergoletta o Guyot.

Età dei vigneti: 25 - 30 anni

Tipologia del terreno: Medio impasto - argilloso, ben dotato di calcare, ricco di minerali e scheletro.

Resa: 1,5 - 1,8 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 15 kg. Fine Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037  
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126  
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com