

ROSADIMAGGIO



Sciacchetra - Cinqueterre Sciacchetra Doc

Questo vino è ottenuto mediante l'appassimento naturale delle migliori uve scelte prima della vendemmia. Più di ogni altro al mondo rappresenta la pazienza e la fatica dell'agricoltore che coltiva i suoi "cian" a picco sul mare appagato solo dal clima e dal meraviglioso paesaggio che esiste grazie al suo duro, durissimo lavoro. Il Vino di questa bottiglia ha riposato a lungo in piccole botti di legni antichi.



Vinificazione

Le uve vengono raccolte e disposte in fruttai ventilati su stuoie orizzontali ad appassire, avendo cura di distanziare bene i grappoli e girarli dopo un certo periodo. Entro il mese di novembre avviene l'ammostamento: diraspatura (sgranellatura) e pigiatura manuali, fermentazione spontanea per mezzo di lieviti autoctoni, che dopo qualche giorno innescano il processo fermentativo e producono l'alzata di cappello. Il contatto con le bucce dura dalle 2 alle 3 settimane, dopodiché avviene la svinatura e la lenta pressatura delle vinacce. Il mosto, privato delle frazioni solide dell'uva, pian piano vede rallentare la sua attività fermentativa, che però rimane sempre un po' attiva e di solito prosegue per tutto il primo anno, talora in modo quasi impercettibile (periodo invernale), a volte con evidenze più vigorose ed eclatanti (ripresa primaverile).

Affinamento

In fusti di castagno e rovere di varie capacità (caratelli) per almeno 3 anni. Dopo l'imbottigliamento si preferisce concedere al prodotto un periodo di almeno 6 - 8 mesi in bottiglia, prima di uscire sul mercato.

Abbinamenti

Ideale come vino da meditazione, per accompagnare i grandi formaggi della tradizione gastronomica italiana soprattutto stagionati, pasticceria secca e cioccolato nero. Temperatura di servizio ottimale 11 - 12 °C in calici di media

Note Organolettiche

Colore: ambrino luminoso con riflessi di oro rosso.

Profumo: intense ed attraenti note di frutta essiccata (albicocca, fico, bergamotto) e raffinate suggestioni officinali di timo e salvia, forte carattere minerale sullo sfondo.

Gusto: corpo voluminoso, grande struttura e freschezza bilanciate dalla piacevole dolcezza e dalla rotondità del sapore con una marcata persistenza ed una trama gustativa equilibrata da vino passito di grande profilo, in grado di esprimersi al meglio anche dopo molti anni di permanenza in vetro, virando su sentori sempre più eterei e speziati e note di frutta candita (beva ideale dopo 5 anni dall'imbottigliamento).

Classificazione: DOC CINQUETERRE TIPOLOGIA SCIACCHETRA'

Uvaggio: Appassimento delle migliori uve di Bosco (in prevalenza), Albarola e Vermentino.

Zona di produzione: Cinqueterre (SP)

Sistema di allevamento: Vigneti a terrazze, Pergoletta o Guyot

Età dei vigneti: 20 - 30 anni

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

Resa: 1,5 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 5 kg. Terza decade di 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