

ROSADIMAGGIO



Tra i Monti- Cinqueterre Bianco Doc

La prima DOC della provincia della Spezia, rappresenta anche la storia della viticoltura, perdendosi la sua origine nella notte dei tempi. La natura dei luoghi è unica e meravigliosa come tutte le cose belle e impossibili, la vista delle terrazze strappate alla montagna e degradanti verso il mare sono un grandioso esempio di storia, di difficoltà e fatica. La lavorazione del territorio è fatta esclusivamente a mano e, a causa dei forti venti di mare, l'altezza dei tipici pergolati è mantenuta molto bassa per cui spesso bisogna eseguire in ginocchio le diverse lavorazioni. Questo vino proviene da uve di piccolissimi appezzamenti a picco sul mare.



Vinificazione

L'uva viene raccolta nella terza decade di settembre e vinificata "in bianco" in maniera rigorosa (contatto con le bucce in pressa di circa 3 ore), ripulendo in modo molto accurato i mosti tramite decantazione statica a 6 gradi C ed effettuando fermentazioni a temperatura controllata di 15 gradi C, per privilegiare la finezza e la freschezza dei profumi.

Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica i vini vengono sottoposti ad una maturazione in acciaio inox di 5/6 mesi sulla feccia fine alla temperatura controllata di 10 gradi C, al fine di evitare la fermentazione malolattica. A marzo/aprile avvengono assemblaggio, chiarifica, travaso successivo ed imbottigliamento.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso con luminosi riflessi dorati;

Profumo: fresco e fragrante con forti note agrumate (pompelmo e bergamotto) su sfondo minerale e di essenze officinali (timo, nepetella, lentisco), tipiche della macchia mediterranea che popola i nostri terreni.

Gusto: bel corpo e struttura, equilibrio ed armonia tra la componente acida e quella rotonda; finale molto sapido e dalla persistente mineralità tipica dei vini costieri, dove il contatto permanente delle uve con il mare e le sue brezze condiziona in modo evidente il profilo organolettico del prodotto.

Abbinamenti

Vino da aperitivo, che si addice egregiamente ad antipasti freschi di mare del nostro assortimento regionale. Temperatura di servizio ottimale 8 - 9 °C.

Classificazione: DOC CINQUETERRE

Uvaggio: Bosco (60%), Albarola (20%), Vermentino (20%)

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 15 kg. Dopo il 20 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