

KOSTE ROSE

MARCHE ROSATO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNO

Montepulciano, Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti giacciono su terreni argillosi-calcarei della Contrada Coste, su colline a circa 380-400 metri sul livello del mare, molto soleggiate. La parte di vigneto Coste utilizzata ha un'esposizione a Ovest, è allevato a Guyot, e si trova nella zona classica di Staffolo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta manuale avviene a piena maturazione, generalmente nella seconda metà di settembre. Dopo la selezione, le uve vengono pigiadiraspate e sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto decanta staticamente e poi fermenta a temperatura controllata. Il vino a contatto con i lieviti sviluppa complessità e struttura. L'affinamento avviene per 8 mesi in vasche di cemento, che preserva la freschezza e la purezza del frutto, seguito da almeno 1 mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta di un brillante colore cerasuolo. Al naso offre profumi intensi e vivaci di piccoli frutti rossi, soprattutto fragoline di bosco e rosa canina, con delicati sentori agrumati. Al palato è fresco, elegante e caratterizzato da una piacevole morbidezza bilanciata da una buona acidità e sapidità, che lo rendono equilibrato e di facile beva. Il finale è lungo e persistente, con un retrogusto fresco e leggermente minerale.



CIMARELLI
Staffolo