



ELISABETTA GEPPETTI

ROSAMATI 2019

IGT TOSCANA ROSATO

Rosa Mati, donna forte e piena di vita, fu la prima in famiglia a credere nella potenzialità della Maremma e ad investire in quella terra ancora inesplorata. Elisabetta ha voluto dedicarle il suo rosato, frutto di una scelta vocata alla ricerca di un vino caratterizzato da una maggiore struttura e complessità aromatica.



Denominazione: IGT TOSCANA ROSATO

Varietà: 100% Syrah

Alcool: 13,5%

Acidità Totale: 5,5 g/L

Ubicazione vigneti: La Carla, Bozzino (Istia D'Ombrone), altitudine 50-250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: Sud Ovest

Superficie vigneti: 14 ha, 9 ha

Tipologia del terreno: arenaria

Data di impianto: 1990, 2004

Densità di impianto: da 3500 piante/ha a 6500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato/guyot

Resa uva/ettaro: 50 q

Vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: diraspa pigiatura leggera, contatto con le bucce in pressa per alcune ore, pressatura soffice, fermentazione in acciaio, di cui circa il 10% in tonneaux di secondo passaggio per due settimane.

Temperatura di fermentazione: 15°C in acciaio

Maturazione: 5 mesi in acciaio

Produzione: 15.000 bottiglie

Formati: 0,75 l, 1,5 l

Prima annata prodotta: 2007

Profilo: Rosa corallo luminoso. Bouquet raffinato, con una perfetta messa a fuoco olfattiva: pesca tabacchiera, pompelmo rosa, fiori primaverili a cui si aggiunge una decisa sfumatura di pepe rosa e noce moscata. Sorso avvolgente e ben bilanciato dalla freschezza con continui richiami olfattivi.

Abbinamenti: Ottimo se accompagnato con pollo al melograno, tartare di pesce spada all'arancia e avocado o zuppa di gamberi al latte di cocco.