



SCHEDA TECNICA **VINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C. ROSSESE**

DATI GENERALI

Zona d'origine:	Riviera ligure di ponente – RANZO, Imperia	ITALIA
Tipo di terreno:	Misto, matrice di marna bianca con placche di argilla rossa e sabbia, incrusioni calcaree e gesso	
Esposizione:	SW, SE, S	
Forma di allevamento:	Guyot classico	
Ceppi per ettaro:	sesto di impianto 2,00 * 0,90 quindi 5.500 ceppi a ettaro	
Resa per ettaro:	80 q.li/ha	
Resa per ceppo:	1,5Kg /ceppo	
Età delle viti:	15 anni media	
Vitigni:	Rossese (portainnesti SO4, 420A, 1103P)	
Epoca di vendemmia:	Prima metà di settembre	
Vinificazione:	Tradizionale con vasche in acciaio, 3 rimontaggi al giorno, lieviti selezionati, attenti controlli analitici	
Controllo della temperatura:	no, lasciata libera di raggiungere i 30°C	
Durata della fermentazione:	una settimana mediamente	
Fermentazione malolattica:	sì, totale	
Affinamento primario:	Sulle fecce fini per 4 mesi	
Stabilizzazione:	nessuna	
Affinamento secondario:	bottiglia per 3 mesi	

DATI ANALITICI

Tenore alcolico:	12,60% vol.
Acidità totale:	5,2 g/l
pH:	3,50
Residui zuccherini:	inferiore a 2 g/l
Estratto secco netto:	27 g/l

DEGUSTAZIONE

Colore:	Rosso rubino scarico con riflessi granati
Profumo:	Speziato molto caratteristico e floreale
Gusto:	Delicato ma di carattere, con una buona pienezza e persistenza
Abbinamenti consigliati:	Carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi mediamente stagionati