

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

POSIZIONE GEOGRAFICA:	Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
TIPO DI TERRENO:	Misto, matrice di marna bianca con placche di argilla rossa e sabbia, incrusioni calcaree e gesso.
ESPOSIZIONE:	SW, SE e S
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot classico
ETA' DELLE VITI:	15 anni media
VITIGNI:	Rossese
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di Settembre
METODO DI RACCOLTA:	Manuale
VINIFICAZIONE:	Tradizionale con fermentazione a contatti con le bucce, 3 rimontaggi al giorno, lieviti selezionati e attenti controlli analitici.
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:	No.
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	Mediamente una settimana
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Si, totale
AFFINAMENTO PRIMARIO:	Sulle fecce fini per 4 mesi
STABILIZZAZIONE:	Nessuna
AFFINAMENTO SECONDARIO:	Bottiglia per 3 mesi

DATI ANALITICI

TENORE ALCOLICO:	12,60 % vol.
ACIDITA' 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.

