

SCHEDA TECNICA DEL VINO ROSATO

POSIZIONE GEOGRAFICA:	Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
TIPO DI TERRENO:	Misto, matrice di marna bianca con placche di argilla rossa e sabbia, inclusioni 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 vasche in acciaio, una breve macerazione di circa 18 ore, lieviti selezionati e attenti controlli analitici.
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:	Si
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	Mediamente una settimana
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Si
AFFINAMENTO PRIMARIO:	Sulle fecce fini per 4 mesi
STABILIZZAZIONE:	Nessuna
AFFINAMENTO SECONDARIO:	Bottiglia per 3 mesi

DATI ANALITICI

TENORE ALCOLICO:	Da 12 % vol. a 12,5 % 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:	Intenso color rosato con riflessi che variano dal corallo al salmone.
PROFUMO:	Floreale con persistenti note fruttate.
GUSTO:	Delicato ma di carattere, con una buona pienezza e persistenza
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	Aperitivi, zuppe di pesci, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

