VALDELLEROSE



ROSAMANTE
Morellino di Scansano DOCG
2023

Zona di produzione: Poggio La Mozza, Grosseto
Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 10%
Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Composizione del suolo: arenarie ricche di roccia in decomposizione
Resa per ettaro: 90 q
Densità di impianto: 4800
Sistema di allevamento: cordone speronato
Invecchiamento: una parte 5 mesi in tonneaux e 3 mesi in bottiglia
Affinamento: minimo 3 mesi in bottiglia
Bottiglie prodotte: 107.000
Certificazione: biologica

Note di vendemmia: l'annata 2023 è stata caratterizzata da piogge primaverili che hanno garantito adeguate riserve idriche, mentre le temperature estive mai eccessive e le marcate escursioni termiche di fine stagione hanno favorito una maturazione lenta e completa. Ne sono derivate uve di grande integrità e ricchezza aromatica, capaci di conferire ai vini eleganza, freschezza e una marcata identità territoriale.

Note di degustazione: il colore si presenta rosso rubino con riflessi violacei. Al naso il profumo ha note di frutti rossi come prugna e mora; sentori di fiori rossi come rosa, e una nota leggera di macchia mediterranea. Al palato si presenta sapido, con frutta rossa e tannini integrati.

Abbinamenti consigliati: ottimo in abbinamento a salumi, primi piatti saporiti, carni alla griglia e arrosti. La piacevole sapidità e i tannini ben integrati lo rendono ideale anche con formaggi di media stagionatura e con le preparazioni tipiche della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18 °C
Alcol: 14%

FAMIGLIACECCHI