



VALDELLE ROSE



Cobalto

Denominazione: Vermentino Maremma Toscana DOC

Zona di produzione: Maremma Toscana

Vendemmia annata: 2018

Numero di bottiglie: 6.000

Uvaggio: 100% Vermentino

Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Arenarie ricche di roccia in decomposizione

Resa per ettaro: 70 q

Densità di impianto: 5500

Sistema di potatura: Guyot

Vinificazione: il 50% fermentato in legno, il 34% in anfora ed il 16% in acciaio

Temperatura di Fermentazione: 15°C

Durata di Fermentazione: 2 settimane

Maturazione: 10 mesi in contatto con i propri lieviti nei diversi contenitori di fermentazione

Affinamento: Minimo 6 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 13°C

Gradazione Alcolica: 13%

Note organolettiche: Cobalto nasce dalla volontà di tradurre le eccellenti dotazioni dei vari terroir della Val delle Rose in un grande vino bianco. Le uve di Vermentino provengono dalle migliori selezioni dei vigneti ed il Cobalto 2017 è frutto di una annata al limite della perfezione. Di colore intenso e dotato di una eccellente brillantezza, la prima edizione di Cobalto si presenta all'olfatto con tutta la sua complessità. L'intreccio tra le note fruttate della frazione fermentata in acciaio e la sapidità e la mineralità conferita dall'anfora, si esaltano in maniera magistrale con le note finemente tostate del legno, fino a confluire in una esplosione di erbe aromatiche che richiamano la complessità della macchia mediterranea. La bocca si presenta ampia e succosa, rispecchiando perfettamente la stagione soleggiata, con la dolcezza e morbidezza conferita dal legno e quella nota salina caratteristica dell'anfora. La progressione è vibrante, sostenuta da una vena acida molto ben integrata.

Abbinamenti: piatti a base di pesce anche elaborati, e crostacei.

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose - 58100 Grosseto - Italy

Tel. : +39 0564 409062 Fax : +39 0564 409062

Email : info@valdellerose.it www.valdellerose.it