



# VALDELLE ROSE



## Rosamante

### 2022

**Denominazione:** Morellino di Scansano DOCG

**Zona di produzione:** Poggio la Mozza, Grosseto

**Bottiglie prodotte:** 80.000

**Certificazione:** Biologica

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Merlot 10%

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

**Tipologia di terreno:** Arenarie ricche di roccia in decomposizione

**Resa per ettaro:** 90 q

**Densità di impianto:** 5000

**Sistema di potatura:** Cordone Speronato

**Invecchiamento:** una parte 5 mesi in tonneaux

**Affinamento:** minimo 3 mesi in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 13,5% vol

#### Andamento Stagionale:

L'annata 2022 ha visto un germogliamento leggermente in ritardo causato da un inverno freddo, seguito, però, da una primavera con temperature sopra la media, che ha permesso di riallineare i tempi di vegetazione.

L'estate, calda e secca, ha portato piogge alla fine di agosto, garantendo così un'ottimale maturazione dei grappoli.

Il nostro Morellino annata Rosamante, come suggerisce il nome, è una dedica alla Maremma, all'amore della famiglia Cecchi per Val delle Rose.

#### Note Organolettiche:

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.



VINO

BIOLOGICO

TENUTA DELLA  
FAMIGLIACECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose – 58100 Grosseto - Italy

+39 0564 409062 [hospitality@valdellerose.it](mailto:hospitality@valdellerose.it)

[www.valdellerose.it](http://www.valdellerose.it)