

TENUTA MADDALENA



FOSSDAL Rosato IGP

Il rosato, “vino di una notte”, nasce da uve nere merlot e barbera che hanno subito una vinificazione con parziale contatto delle bucce (il tempo di una notte), espressione di come la nostra cantina lo vive.

Di colore rosa intenso con riflessi violacei, delicato e floreale all’olfatto, in bocca ricco e persistente.

VINIFICAZIONE

L’uva sana viene raccolta a mano a fine agosto con un giusto equilibrio acido-zuccherino, in cassette del peso di 15 Kg.

Dopo una macerazione a freddo di 24 ore in cella frigo a 10°C per trasferire tutto il corredo aromatico dalla buccia alla polpa, si procede alla diraspatura dell’uva in serbatoi di acciaio favorendo il contatto delle bucce con il mosto per circa 10 ore; poi si procede alla separazione del mosto e quindi alla pulizia per naturale decantazione statica.

La fermentazione alcolica controllata inizia a 16° C a carico di lieviti selezionati dall’azienda e controllata alla temperatura di 16-18° C, per rendere più complessi, intensi e persistenti i profumi.

Affinamento esclusivamente in serbatoi di acciaio, il vino viene imbottigliato a partire dal mese di febbraio.

Alcool: 12,5 % vol

Zuccheri: 3,8 g/l

Acidità Totale: 5,90 gr/l

Ph 3,37

Estratto Secco: 28,5

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vendemmia: Fine agosto con uve sane

Vitigni: 80% Merlot e 20% barbera

Sistema d’allevamento: Archetto semplice

Produzione: 100 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Di colore rosa con richiami corallo.

All’olfatto fragranti e fresche note di frutta di bosco e rosa si alternano e si incontrano con invitanti e misurati profumi di lamponi e fragola.

Sapido e minerale, forte della sua corposità ed armonia, incanta per freschezza ed eleganza.

Versatile negli accostamenti, predilige i piatti saporiti come stuzzicanti spaghetti ai ricci di mare, le lasagne alla marinara, il risotto con i funghi porcini; bene anche con carni bianche rosolate alla piastra o, ancora meglio, con bocconcini di agnello stufati con le verdure.

Anche questo vino, per sua dote, può ben figurare in un aperitivo ricco e variegato, dove salato e piccante hanno libero campo.

Temperatura di servizio consigliata 10 - 12°C



TENUTA MADDALENA

Strada Tibassi 12
Volta Mantovana 46049 (MN) Italy
www.tenutamaddalena.it
info@tenutamaddalena.it