



ONDE

IGT Lazio Rosato Bio annata 2021

"...Come un'onda è spinta da un'altra e questa stessa, mentre avanza, è incalzata da dietro, ma incalza quella che la precede, così il tempo ugualmente fugge e insegue e si rinnova sempre..."

DENOMINAZIONE: IGT Lazio Rosato Bio

VITIGNI: Cabernet Franc 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Frascati (RM)

TERRENO E CLIMA: terreno vulcanico e minerale caratterizzato da tufo. Il sottosuolo è ricco infatti di potassio e fornisce una costante idratazione alla pianta. L'antica presenza di un lago, inoltre, rende il terreno facilmente coltivabile. Grazie alla posizione strategica all'interno di un vecchio cratere, il clima è mediterraneo, caratterizzato quindi da inverni miti (grazie agli influssi del vicino Mar Tirreno) ed estati calde e ventilate.

ALTITUDINE: 200/250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/Est

ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

ETA' DELLA VIGNA: 10-15 anni

RESA PER ETTARO: 40 ql/ha

ANNATA: l'annata 2020 si è rivelata ottima sia qualitativamente sia quantitativamente. Piogge discrete nei mesi invernali e temperature nella media stagionale. L'uva ha raggiunto una perfetta maturazione fenolica e tecnologica, con elevati standard di qualità.

VENDEMMIA: Selezione manuale in cassetta nella prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Dopo una Accurata selezione delle uve di Cabernet Franc, il nostro rosato viene fatto fermentare per circa 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 5 mesi in Acciaio sulle sue fecce fini. Ulteriore affinamento di 2 mesi in bottiglia.

ALCOL: 16% Vol.

LONGEVITA': 3-6 anni

SCHEDA ORGANOLETICA: Dal colore rosa chiaro con sfumature aranciate, al naso si evince subito un intenso aroma di frutti rossi tra cui amarena, fragola, ciliegia, con sfumature floreali che ricordano il tiglio e note balsamiche di menta. Al palato, il vino si presenta molto morbido ed elegante con una grande acidità e un gusto pieno. Il finale si caratterizza per la decisa sapidità e morbidezza con una buona persistenza. Si consiglia di servirlo a 6-8°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo in abbinamento a formaggi di media stagionatura, a pasta filata e affettati. Perfetto in abbinamento a primi piatti a base di pesci grassi e/o verdure come il risotto con lamponi e gambero rosso o pasta alla norma. Si consiglia in abbinamento a carni bianche grigliate o arrosto, soprattutto coniglio e tacchino.