

Rosamati 2025

DOC MAREMMA TOSCANA

FATTORIA LE PUPILLE



DENOMINAZIONE:	DOC MAREMMA TOSCANA
VARIETÀ:	100% Syrah
UBICAZIONE VIGNETI:	La Carla, altitudine 150 m.s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Limoso argilloso con presenza di scheletro di origine argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	Primi di Settembre
VINIFICAZIONE:	Dopo la diraspatura, le uve vengono pressate in maniera soffice e dopo una breve sosta a contatto con le bucce, seguirà un breve passaggio in tonneaux.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	15°C in acciaio
MATURAZIONE:	6 mesi in acciaio
PROFILO:	Rosa antico luminoso. Al naso si apre con note floreali di peonia e rosa selvatica, seguite da aromi fruttati di lampone e ribes rosso e da una lieve speziatura di pepe rosa. Al palato il sorso è pieno e avvolgente, sostenuto da una sottile vena sapida che ne esalta la freschezza. Finale lungo, con delicati ritorni agrumati.
ABBINAMENTO:	Carpaccio di salmone; risotto agli asparagi selvatici

ACIDITÀ TOTALE:
5,3 g/L

ALCOL:
13,5 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
Sud Ovest

SUPERFICIE VIGNETI:
2,5 ha

PRODUZIONE:
10.000 bottiglie

FORMATI:
0,75 L

DATA DI IMPIANTO:
2000

DENSITÀ DI IMPIANTO:
6500 piante/ha

RESA UVA/ETTARO:
50 q

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
2007



Convinta delle potenzialità espressive del Syrah in Maremma, nel 2007 Elisabetta ha creato RosaMati: un Syrah in purezza proveniente da una parcella di 2,5 ettari ai piedi del borgo di Magliano in Toscana, da cui nasce un vino di grande eleganza e carattere.

L'etichetta, dove il nome del vino si ripete in molteplici tonalità di rosa, rende omaggio alla personalità del Syrah: sfaccettata e imprevedibile come le grandi donne di Maremma a cui si ispira. Tra loro Rosa Mati, madre di Fredi e figura forte e carismatica, cui il vino è dedicato. Il dettaglio dorato richiama invece la sua immancabile nota speziata, capace di sorprendere ogni volta.