



ELISABETTA GEPPETTI

ROSAMATI 2021

IGT TOSCANA ROSATO

Convinta delle grandi potenzialità espressive del Syrah in Maremma, prima di creare Le Pupille, Elisabetta aveva creato nel 2007 RosaMati, che ricorda il nome di un'antenata molto amata, profondamente legata alla Maremma. Questo Syrah in purezza, proveniente da una particella di 2,5 ha sotto il borgo di Magliano in Toscana ci dona un rosato di grande eleganza e carattere.



Denominazione: IGT TOSCANA ROSATO

Varietà: 100% Syrah

Alcool: 14 %

Acidità Totale: 5,20 g/L

Ubicazione vigneti: La Carla, altitudine 150 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: Sud Ovest

Superficie vigneti: 2,5 ha

Tipologia del terreno: Limoso argilloso con presenza di scheletro di origine argillosa

Data di impianto: 2000

Densità di impianto: 6500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 50 q

Vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: diraspa pigiatura leggera, contatto con le bucce in pressa per alcune ore, pressatura soffice, fermentazione in acciaio, di cui circa il 10% in tonneaux di secondo passaggio per due settimane.

Temperatura di fermentazione: 15°C in acciaio

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Produzione: 11.000 bottiglie

Formati: 0,75 l

Prima annata prodotta: 2007

Profilo: Rosa corallo brillante. Elegante profilo olfattivo con frutti di bosco, pompelmo rosa e ciliegia cui seguono note speziate che sfumano su toni minerali. Sorso pieno, avvolgente, fresco, con una delicata componente sapida. Finale su richiami agrumati.

Abbinamenti: gnocchetti al sugo d'astice, risotto agli asparagi selvatici