



ELISABETTA GEPPETTI

ROSAMATI 2017

IGT TOSCANA ROSATO

Rosa Mati, donna forte e piena di vita, fu la prima in famiglia a credere nella potenzialità della Maremma e ad investire in quella terra fino ad allora inesplorata. Elisabetta ha voluto dedicarle il suo rosato dando vita a questo progetto, frutto di una scelta vocata alla qualità: Rosamati nasce infatti da un vigneto unico ed ideale per la produzione di un Syrah vinificato "in rosa" grazie alla sua esposizione più fresca e quindi privilegiata.



Denominazione: IGT TOSCANA ROSATO

Varietà: 100% Syrah

Alcool: 13,5%

Acidità Totale: 5,2 g/L

Ubicazione vigneti: Vigneti Vignacci Alta (Pereta), Bozzino (Istia D'Ombrone), altitudine 50-250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: varia

Superficie vigneti: 4 ha, 9 ha

Tipologia del terreno: tipicamente di natura arenaria, che dà vita a vini equilibrati

Data di impianto: 1990, 2004

Densità di impianto: da 3500 piante/ha a 6500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 80 q

Vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: diraspa pigiatura leggera, contatto con le bucce in pressa per alcune ore, pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e fermentazione malolattica in acciaio. Un 10% della massa fermenta 2 settimane in barriques di primo passaggio.

Temperatura di fermentazione: 15°C in acciaio

Maturazione: 4 mesi in acciaio

Produzione: 15.000 bottiglie

Formati: 0,75 l, 1,5 l

Prima annata prodotta: 2007

Profilo: Colore buccia di cipolla, al naso sentori di pepe si alternano a note di piccoli frutti rossi. In bocca la freschezza amplifica le note speziate e fruttate che permangono a lungo.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivi, primi piatti della cucina mediterranea, con particolare attenzione a passati di legumi e ceci.