



ELISABETTA GEPPETTI

## ROSAMATI 2018

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 ancora inesplorata. Elisabetta ha voluto dedicarle il suo rosato, frutto di una scelta vocata alla ricerca di un vino caratterizzato da una maggiore struttura e complessità aromatica.



**Denominazione:** IGT TOSCANA ROSATO

**Varietà:** 100% Syrah

**Alcool:** 13,0%

**Acidità Totale:** 5,4 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:** arenaria

**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:** 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 barriques nuove per due settimane.

**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 spiccano sentori di agrumi, di piccoli frutti a bacca rossa e pepe. Al palato si presenta piacevole, fresco e ben equilibrato da un corpo rotondo.

**Abbinamenti:** Ottimo per accompagnare aperitivi, crudités di pesce, sushi così come primi piatti della cucina mediterranea.