



ELISABETTA GEPPETTI

ROSAMATI 2020

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: 5,15 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 arenaria.

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: 10.000 bottiglie

Formati: 0,75 l, 1,5 l

Prima annata prodotta: 2007

Profilo: Rosa scarico, color petalo. Bouquet raffinato, con sensazioni fruttate di pesca tabacchiera, pompelmo rosa, lamponi su uno sfondo di fiori primaverili e zafferano. Bocca fresca, sostenuta da una buona sapidità e struttura, con ritorni agrumati e di ribes rosso.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti a base di pesce, orata all'acqua pazza, prosciutto San Daniele DOK Dall'Ava 30 mesi