

Scheda Tecnica Rossese di Dolceacqua Tramontina

Denominazione: Rossese di Dolceacqua Tramontina DOC

Uve: 100% Rossese di Dolceacqua

Vigneto: Le uve provengono dal crue Tramontina nel comune di Dolceacqua con esposizione Sud ad un'altitudine di 550 m s.l.m. La densità è di 4000 ceppi per ettaro e la vite è potata ad alberello orientato. Il terreno è costituito da una alternanza di argilla e sedimenti sabbiosi.

Vinificazione: Le uve perfettamente sane vengono raccolte a mano e trasportate in cantina. Dopo la diraspatura vengono pigiate delicatamente e inizialmente il mosto viene raffreddato per una settimana a temperature bassissime per effettuare la criomacerazione e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (28°C) in vasche di acciaio inox.

Durante la macerazione (4-6 giorni) il mosto viene seguito con attenzione sia analiticamente che sensorialmente e si procede con rimontaggi delicati e delestage per ottimizzarne il processo estrattivo. Anche la malolattica e il successivo affinamento avvengono in acciaio inox.

Dati analitici:

Degustazione: il vino è un rosso secco. Il colore è tenue, ma affascinante, di un bel rosso rubino. Al naso il vino ha note di lamponi e fragole di bosco, sostenute da un'elegante speziatura. In bocca è asciutto, sapido e minerale. Il finale è piacevolmente amarognolo e tipico per il Rossese. Il vino si presta bene ad accompagnare i piatti tipici della cucina ligure, dalle torte di verdure alle classiche carni bianche, in modo particolare di coniglio. Ottimo anche con affettati e formaggi freschi o di media stagionatura. Da provare un po' più fresco con piatti di pesce come tonno scottato, stoccafisso e seppie in umido.