

ROSAT CIANFAGNA

TINTILIA DEL MOLISE ROSATO 2013

UVAGGIO: 100% Tintilia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera, cordone speronato

TERRENO: Argilloso, calcareo SUPERFICE VIGNETO: 3 Ha

POSIZIONE VIGNETO E MICROCLIMA: 500 m s.l.m.,

esposizione a sud, ottima ventilazione, bassa umidità buona escursione termica

## DESCRIZIONE DEL VIGNETO E DEL GRAPPOLO:

la pianta è rustica e vigorosa, non è facilmente attaccata da agenti patogeni e muffe, gradisce gli sbalzi termici quindi predilige le colline interne, molto soleggiate di giorno e fresche di sera. Il grappolo è piccolo e spargolo, gli acini sono piccoli,

la buccia è spessa e i vinaccioli sono numerosi in media 2/3 per chicco, per cui la resa è bassa. L'esposizione a sud, l'impianto a spalliera, il microclima collinare e la mano del produttore permettono alla pianta di esprimersi comunque al meglio. Inoltre l'attento lavoro fatto sulla vite per riequilibrare l'aspetto vegetativo e la selezione dei grappoli ancora verdi in modo da lasciare solo quelli meglio esposti e più vigorosi abbassano maggiormente la resa per ettaro.

TRATTAMENTI SUL VIGNETO: vengono eseguiti circa 6 trattamenti l'anno con solo zolfo e rame (pietre naturali); non avendo problemi di funghi e parassiti non vengono utilizzati trattamenti sistemici (che entrano nel sistema linfatico della pianta); non c'è irrigazione.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 Ceppi/ Ha

RESA PER CEPPO: da 1,0 a 2,0 Kg per pianta circa

RESA PER HA: in media la resa è 50 Q/Ha ma in annate particolari si raccolgono anche soli 35-40 Q/Ha

TECNICHE DI PRODUZIONE: Vendemmia manuale, anticipata inizio settembre. Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione tradizionale con soli lieviti indigeni a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce di sole poche ore fino a raggiungere la colorazione desiderata, segue la fermentazione malolattica. Riposa in acciaio per circa 5/6 mesi per poi essere imbottigliato.

FILTRAZIONI: Non si eseguono filtrazioni per non spogliare il vino e per non perdere le sue caratteristiche tipiche

COLORE: rosato tendente sull'aranciato

PROFUMO: note fruttate di ciliegia e amarena, caratteristico

GUSTO: fresco, caratteristico

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ESTRATTO SECCO: 20 g/l

INVECCHIAMENTO: 2 – 3 anni



AZIENDA AGRICOLA