



I VINI DEL MARE BELVENTO

VELAROSA - IGT TOSCANA ROSATO

Grenache: il quarto vitigno più coltivato nel mondo. Un vitigno che in Maremma, terra soleggiata e ventosa, raggiunge maturazioni ideali per la produzione di vini rosati corposi, sapidi e con una grande complessità aromatica.

La vendemmia avviene nella prima decade di settembre.

Dopo un'accurata selezione in vigna condotta rigorosamente a mano, l'uva giunge in cantina in piccole casse da 15 kg e qui viene sottoposta ad una seconda cernita manuale, eseguita su appositi nastri. Le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione sulle bucce e ad una pressatura soffice. Il mosto viene quindi travasato in un serbatoio Inox dove avviene la fermentazione a temperatura controllata di 16°C.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: 100% Grenache

Vigne: 50-70 metri sul livello del mare

Suoli: Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha

Età media delle viti: 12 anni

Resa/Ha: 90 q.li

Affinamento in bottiglia: Periodo minimo di almeno 3 mesi

Dati analitici: alc. 13% - acidità totale 5,5 - pH 3,26

Numero di bottiglie: 13.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosa tenue, buccia di cipolla.

Al naso il bouquet è elegante di fiori di acacia e glicine, con toni di lampone, melagrana e arancia a corredo. Non mancano refole balsamici e di macchia mediterranea.

L'assaggio è fresco, sapido, piacevolmente fruttato, balsamico e fragrante, dal finale gradevolmente salino.

