



## ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE POGGIO PINI

GRADAZIONE: 13,50

ESTRATTO SECCO: 27 g/l

ACIDITA': 5,8 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA: 60 mg/l

VITIGNO: 100% ROSSESE DI DOLCEACQUA

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ARGILLOSO, CALCAREO

ABBINAMENTI: SELVAGGINA, CARNI ROSSE, CARNI D'AGNELLO, CUCINA TIPICA, PIATTI DI PESCE

**NOTE DESCRITTIVE:** vino di colore rosso rubino con archetti fitti e di difficile precipitazione. Al naso, è speziato, fruttato e tostato, di una grande eleganza che fa di questo Rossese la sua più grande caratteristica, i profumi sono molto intensi e di facile distinzione come le more, fragoline di bosco ("merelli" termine dialettale), gelso, rosa passa, tabacco e pepe bianco. Al palato predominano le morbidezze, la glicerina e l'alcol ma sopportate da una buona freschezza e una discreta tannicità e sapidità, con caratteristico fondo amarognolo, il tutto legato in un piacevole filo armonico. Ottima struttura ed equilibrio si distingue per l'intensità e persistenza. In evoluzione con un invecchiamento di 10 anni.

**VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO:** una parte delle uve iniziali non viene diraspata, in percentuali che possono variare secondo annata, fermentazione sulle bucce per circa 6/8 giorni a temperatura costante 26°/28°, a fermentazione ben avviata si pratica un delestage e ulteriori rimontaggi.

12 mesi in vasche d'acciaio e sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio

**NOTE CULTURALI:** coltivazione in fasce con sistema ad alberello.

Prodotto esclusivamente dalla selezione delle uve prodotte dalle piante più vecchie centenarie ( data impianto 1888 ), con rese volute per ettaro di 40/50 quintali.

**DENSITA' MEDIA DI IMPIANTO:** 5/6000 CEPPI A ETTARO.

**PROVENIENZA:** Situato sulla collina omonima "PINI" nasce da un vigneto di 13.000 mq con esposizione a sud-est, la parte più vecchia, ha come anno di impianto il 1888, esposto in fasce con pendenze anche del 60%, subisce l'influsso dei venti marini che contribuiscono l'accentuare dei profumi caratteristici della Liguria, insieme alla macchia mediterranea in cui i vigneti sono circondati.

**MENZIONI:** Menzione d'Onore al 15° concorso Internazionale vini di montagna, premio Douja D'or, 5 Grappoli DUEMILAVINI 2012 , 2 bicchieri rossi nella guida VINI d'ITALIA 2012 del Gambero rosso, 2 bicchieri rossi nella guida VINI d'ITALIA 2013 del Gambero rosso, finalista per la guida Slow Wine 2013, premio Eccellenza Guida Espresso I VINI D'ITALIA 2014, premiato con la CORONA d'oro nella guida VINIBUONI d'ITALIA del Touring Editore 2014, premiato con la Doppia CORONA d'oro nella guida VINIBUONI d'ITALIA del Touring Editore 2015, 5 Grappoli Bibenda 2015, tre tralci Vitae guida AIS 2015, 4 Bottiglie guida Espresso 2015, finalista guida Slow Wine 2015.