



## ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE

GRADAZIONE: 13,50

ESTRATTO SECCO: 27 g/l

ACIDITA': 5,5 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA: 80 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: Di colore rosso rubino brillante, al naso predomina la nota fruttata di cassis e fragolina di bosco, in bocca si rivela caldo. Perfettamente corrispondente al naso, con buona acidità, equilibrato. Affinamento in bottiglia circa tre mesi prima della messa in commercio. In evoluzione con un invecchiamento ideale di circa 7 anni.

VINIFICAZIONE: una parte delle uve iniziali non viene diraspata, in percentuali che possono variare secondo annata, fermentazione sulle bucce per circa 7/8 giorni a temperatura costante 26°/28.

AFFINAMENTO: 9 mesi in vasche d'acciaio e minimo tre mesi in bottiglia.

NOTE COLTURALI: coltivazione in fasce con sistema ad alberello.

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

PROVENIENZA: vigneti siti in Località Poggio Pini e Foulavin in Soldano e Vigneto Luvaira in San Biagio della Cima, ottenuto dalle piante più giovani, con un taglio in vino dei due cru Poggio Pini e Luvaira

MENZIONI: I nostri Dolceacqua classici hanno ottenuto in sei partecipazioni al concorso Nazionale DOJA D'OR sei premiazioni, oltre ai 2 bicchieri rossi nelle guide del Gambero Rosso, è stata citata nel BIBENDA 39 e nella rivista MERUM per le sue selezioni con i massimi punteggi, nella guida del Gambero Rosso, Bibenda, Slow Wine e Vitae 2015.