

RONCO DEL GELSO

ROSATO "ROSIMI"

DOC Friuli Isonzo



Un rosato è l'anima dell'uva rossa. Se un'uva a bacca rossa non viene macerata, ma viene immediatamente spremuta come un'uva bianca, si possono ottenere dei vini di nervo e carattere. Il Rosimi è fatto così. Si ottiene da uve Merlot e per un anno matura in botti di legno grande da 25 ettolitri sempre sui lieviti totali, qui gli aromi si addolciscono e gli spigoli si arrotondano creando una crema di sapori ampi e complessi.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: R3 e 188

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,5 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco

Macerazione: no

Pressatura: uva intera

Fermentazione: a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

È un vino da atmosfere estive, da aperitivo o su piatti freddi, crudi di pesce e verdure crude.