



“La RosaBruna”

Scheda Tecnica

Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio IGP Rosso

Prima annata di produzione: 2012

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 4.000

Uvaggio: assemblaggio di due parti di Syrah ed una di Merlot

Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo

Sistema di allevamento: filare con potatura a cordone speronato

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: oltre 3.700 piante per ettaro

Anno d'impianto del vigneto: 2004

Resa per ettaro: 110 q.li di uva

Epoca di vendemmia: a seconda dell'andamento stagionale sempre al raggiungimento del giusto livello di maturazione, in genere la prima decade di settembre per il Merlot e la seconda per lo Syrah.

Raccolta delle uve: manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli migliori e soprattutto di quelli più sani.

Vinificazione

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve e macerazione con contatto bucce-mosto per circa 6 giorni. Si usa la tecnica del cappello sommerso per lo Syrah, un rimontaggio al giorno invece per il Merlot. Al termine della fermentazione malolattica, svolta integralmente, si procede al blend.

Maturazione: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox, con batonage periodici per rimettere in sospensione le fecce nobili.

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Caratteristiche fisico - chimiche

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità Totale: 5,2 g/L

pH: 3,50

SO₂ tot.: 80 mg/L

Estratto secco netto: 28 g/L

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con bei riflessi violacei

Odore: di piccoli frutti rossi che si accompagnano a lievi note speziate di pepe nero e liquirizia

Sapore: pieno, di buona struttura, con tannini morbidi e ben integrati

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 16-17° C

Abbinamento gastronomico: primi piatti saporiti, arrostiti ma anche insaccati e formaggi semi stagionati

Abbinamento con la cucina del territorio: bucatini alla “amatriciana”.