



ROSA 2024 VINO ROSATO

Vitigno: Rossi misti superstiti nei vigneti dell'azienda.

Tipologia: vino biologico rosato.

Denominazione: No

Zona di produzione: Grottaferrata, località Valle Marciana su terreni di origine vulcanica, a 320 metri sul livello del mare con esposizione sud-ovest, est e ovest.

Tipo di allevamento: vigneti coltivati a pergola di cordone speronato alto, 2900 piante per ettaro.

Agricoltura: naturale condotta secondo i principi dell'agricoltura biodinamica

Età delle viti: L'impianto ha un'età di 60-40 anni.

Vendemmia: verso inizio settembre, manuale in cassetta.

Caratteristiche della vendemmia: la 2024 è stata un'annata felice per il nostro vino rosato, a cominciare dalla potatura che si è svolta nei tempi che avevamo programmato. Le gemme si sono sviluppate in modo graduale. La fioritura è apparsa subito normale, distesa e nel periodo giusto. Durante la conduzione sanitaria non abbiamo sofferto particolari patemi, dunque non è stato necessario accanirsi con i trattamenti. La scelta di raccogliere a piena maturazione ha permesso di ottenere profumi completi, senza pregiudicare l'equilibrio tra l'acidità e la dolcezza degli acini.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto fiore con contatto bucce per qualche ora in anfore dolia. Dopo aver vissuto l'estate, le bottiglie sono pronte per la commercializzazione iniziata a fine ottobre 2025.

Che cosa c'è di nuovo nel 2024: La principale novità in agricoltura è una modalità diversa di cimare, comunque ridotta al minimo, percorso intrapreso nel 2022 con l'obiettivo di tenere legata la conservazione dell'acidità dei frutti all'allungamento dell'attività fenologica.

Caratteristiche organolettiche: Il colore rosa ha una limpidezza naturale, nulla è stato fatto per renderla più brillante; lo scintillio che s'intravede nei controluce è dovuto all'acidità, elemento fondante dei nostri vini 2024. L'impressione iniziale è di leggiadria, al naso diretto come al primo sorso consegna sentori di frutta cruda e una giovanile freschezza. La sorpresa arriva qualche istante dopo il contatto in bocca, quando il profumo non si semplifica, come accaduto nelle annate precedenti, e assume una sua costante trasformazione. Il sapore ha una tensione asciutta ma non scarna, il merito è della corposità di un'annata positiva, equilibrata e consistente, al punto da sentire nitida la linea della salinità. Lo si apprezza su un carpaccio di carni scure dove inseriamo l'elemento dolce delle fragole e quello pungente di un aceto cotto: accanto si distende la purezza untuosa dell'olio extravergine ottenuto a pochi passi dal vigneto del Rosato.

Certificazioni: Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

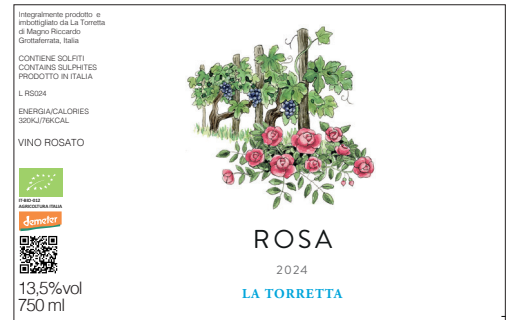
Titolo alcolometrico: 13,7%.

Zuccheri residui: < 1g/l.

Estratto secco: ND

Acidità totale: 5,90 g/l.

Acidità volatile: 0,8 g/l.



pH: 3,45.

Anidride solforosa totale: 26 mg/l.

Anidride solforosa libera: ND

Numero di bottiglie prodotte: 1197.

*I dati analitici risalgono all'ultimo esame chimico e microbiologico avvenuto il 11/08/2025.