

FRANCESCO CIRELLI

artisan wine

VINO ROSATO 15+16+17

| | |
|-------------------------|---|
| Nome del vino: | Vino Rosato 15+16+17 |
| Uva: | Montepulciano d'Abruzzo - 100% |
| Annata: | 2015 - 2016 - 2017 |
| Alcohol: | 13% |
| Tipologia terreno: | calcare e argilla |
| Gestione suolo: | metodo biodinamico |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Periodo di vendemmia: | Terza settimana di settembre |
| Modalità di raccolta: | Manuale in cassette |
| Vinificazione: | <p>L'uva viene diraspata e trasferita direttamente in pressa dove dopo alcune ore di macerazione, viene gentilmente pressata al fine di evitare una eccessiva estrazione di colore, tipica dell'uva Montepulciano.</p> <p>In seguito il mosto viene trasferito nelle anfora dove prende inizio la fermentazione guidata dai lieviti indigeni.</p> |
| Affinamento: | <p>Dopo la fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sulle propire fecce fini, svolgendo anche la fermentazione malolattica in anfora.</p> <p>Il vino imbottigliato è il risultato di una <i>cuvée</i> di tre annate, la 2015, la 2016 e la 2017 che sono assemblate insieme in diverse proporzioni con l'obiettivo di ottenere un buon equilibrio tra l'eleganza e la freschezza della bevuta.</p> <p>Il vino è stato imbottigliato nell'anno 2018 e ha svolto ulteriori due anni di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.</p> |