

# ARTIO ROSE' MILLESIMATO

## AZ. "LE MARCHESINE"



Colore molto classico, che spazia dal corallo al leggero salmonato, la bolla è piuttosto spumeggiante, veloce, abbondante, continua.

A un primo naso si percepisce nettamente la macerazione, l'uva rossa esprime chiaramente la prugna, la ciliegia, i frutti neri selvatici come il mirtillo e la mora del gelso; escono i caratteri tipici di vegetale e speziato, le cortecce e i toni muschiati, chiude con caratteri più freschi e agrumati.

Al gusto è equilibrato, delicata la sfumatura asciutta, acidità e sapidità sono ben bilanciate da un tenore alcolico avvolgente, nel finale ritorna evidente il frutto rosso e i piccoli frutti di bosco, con una buona speziatura e un ricordo di liquirizia.

Calice di media ampiezza e temperatura di 6-8°; è un vino generoso, aperto e accondiscendente.

È un rosé di buona struttura che può essere compagno di molte preparazioni, con una predilezione per il periodo estivo, compagno di barbecue, di carpacci, di roastbeef.

Tra i cibi più elaborati l'anatra, con il petto scaloppato con melagrana oppure il suo speck.

Anche durante la stagione fredda può accompagnare alcune preparazioni classiche, come il bollito con le sue salse.

<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	8gr/lt
<b>VITIGNI UTILIZZATI</b>	Chardonnay e Pinot nero
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Cordone speronato (guyot) a 90/100 cm da terra
<b>SESTO D'IMPIANTO</b>	2,5×0,85 m
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	4.500/5.000 piante/ha
<b>RESA UVA PER ETTARO MEDIA</b>	circa 100 q.li per ettaro
<b>SELEZIONE DELLE UVE</b>	in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg
<b>VINIFICAZIONE</b>	in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I <sup>^</sup> e II <sup>^</sup> frazione. Il mosto del Pinot Nero effettua una leggera macerazione di circa 6 ore, per poi essere assemblato con lo Chardonnay. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciropo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	minimo 36 mesi
<b>PRIMA ANNATA PRODOTTA</b>	1993