

# MERIDIO

## ELBA ROSATO D.O.C.

AZIENDA AGRICOLA MOLA

**Annata: 2012**

**Numero approssimativo di bottiglie prodotte: 3.000**

**Uvaggio:** 60% Sangiovese 40% Aleatico

**Dati sintetici del vigneto: (esposizione, suolo, sistema allevamento, densità)**

Impianto con esposizione est/ovest, solatio, giacitura in parte pianeggiante e in parte ondulata pedocollinare, terreno di origine vulcanica, franco, allevato a cordone speronato con sesto a 5200 ceppi per ettaro.

**Resa:** resa delle uve per ettaro circa 60 ql., per ceppo circa 1,15 kg.

**Vendemmia e tecnica di vinificazione:**

La vendemmia del 2012 è stata caratterizzata da buone condizioni di maturazione dopo un'estate caratterizzata da temperature equilibrate ma con scarse precipitazioni. La vendemmia delle due uve è stata effettuata a mano a distanza di circa 20 giorni, prima l'aleatico e poi il sangiovese. Dopo la diraspatura, le uve di aleatico sono sottoposte a pressatura dolce e il mosto viene mantenuto a 4°C fino alla vendemmia del Sangiovese. Le uve di Sangiovese sono vendemmate a mano e dopo la diraspatura messe a macerare in contenitore di acciaio per circa 36 ore dopo le quali si procede al salasso di circa il 20% che viene assemblato al mosto di aleatico per procedere alla chiarifica in contenitori raffreddati e coibentati e alla successiva fermentazione, in un unico contenitore a temperatura controllata in acciaio inox. La maturazione avviene in contenitori in acciaio inox da 25/30 hl. fino a febbraio. Viene imbottigliato fra febbraio e marzo. La resa totale del vino è di circa il 65 % sul totale dell'uva al netto della massa residua utilizzata per la vinificazione in rosso.

**Grado alcolico: 13,0 %**

**Note di degustazione:**

Colore rosato intenso. Profumo caratterizzato da note fiorite, con sentori di rosa, geranio e di viola, gusto sapido, con delicata acidità e leggera sensazione tannica, con finale asciutto e deciso. Si serve ad una temperatura di 10-12 °C, in abbinamento a piatti di pesce saporiti, speziati o al pomodoro, zuppe di pesce, pesce azzurro, prosciutto crudo, formaggi morbidi e carni bianche.