



TENUTA
MADDALENA

Italian wine

FOSSDAL

Rosato Alto Mincio
Indicazione Geografica Protetta

Alcool: 12,5 % vol

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vitigni: 80% Merlot / 20% Barbera

Sistema d'allevamento: Archetto semplice

Produzione: 100 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Di colore rosa con richiami corallo. All'olfatto fragranti e fresche note di frutta di bosco (fragoline, lamponi, mirtilli) e rosa si alternano. Sapido e minerale, forte della sua corposità ed armonia, stupisce per freschezza, persistenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano a fine agosto con un giusto equilibrio acido zuccherino, in casse del peso di 15 Kg.

Dopo una macerazione a freddo di 24 ore in cella frigo a 10°C per trasferire tutto il corredo aromatico dalla buccia alla polpa, si procede alla diraspatura dell'uva e al posizionamento in serbatoi di acciaio favorendo il contatto delle bucce con il mosto per circa 10 ore. Si procede poi alla separazione del mosto dalle bucce e quindi alla pulizia per naturale decantazione statica. La fermentazione alcolica inizia a 16° C a carico di lieviti selezionati dall'azienda e prosegue alla temperatura controllata di 16-18° C, per rendere più complessi, intensi e persistenti i profumi.

Affinamento esclusivamente in serbatoi di acciaio, il vino viene imbottigliato a partire dal mese di febbraio.

ABBINAMENTI

Grande versatilità nell'accostarsi a piatti sapidi, speziati e piccanti grazie ad una buona struttura e mineralità.

Piatti a base di pesce di mare (frutti mare, spaghetti allo scoglio) e d'acqua dolce (gamberi di fiume, luccio, trota), risotto con i funghi porcini, carni bianche, coniglio, tacchino e verdure.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C

