

BORGO SANTINOVO

— 1390 —

AMBRAROSA 2015

Denominazione. I.G.T. Toscana

Vitigni: Sangiovese 100%.

Bottiglie prodotte: 2.000 bottiglie da 0,750 l.

Terreni: i terreni sono collinari di origine pliocenica e olocenica con suoli di tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi di scheletro calcareo, con abbondante presenza di travertino.

Altezza: 250m.

Esposizione: i vigneti dell'azienda sono per la maggior parte esposti verso ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti: i vigneti sono stati piantati nel mese di marzo del 2002 con una concezione moderna.

Vendemmia: la vendemmia viene effettuata nel momento della massima espressione aromatica, nella seconda metà di settembre, raccogliendo manualmente le uve e ponendole in cassette areate da 15 kg.

Fermentazione: dopo la tempestiva diraspatura il frutto rimane ad una temperatura di 8-10 °C per 24 ore in modo da estrarre la maggiore quantità possibile di aromi dalle bucce. Dopodiché le uve vengono pressate in maniera molto leggera ed il mosto avviato alla fermentazione alcolica solo dopo ulteriori 24 ore ad una temperatura di 8-10 °C con sfecciatura grossolana. La fermentazione avviene, grazie all'inoculo di lieviti selezionati, in vasche di acciaio inox mantenendo una temperatura di 18°C.

Affinamento: Ambrarosa affina per circa 6 mesi sulle fecce fini in vasi d'acciaio in modo da esaltare tutte le sue caratteristiche di morbidezza dopodiché per almeno un mese in vetro.

Gradazione indicativa: 13% Vol.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa chiaro, il rosato dell'azienda agricola Borgo Santinovo si presenta al naso con profumi che ricordano la fragola e la frutta tropicale. In bocca risulta essere armonico, sapido e con una buona acidità.

Abbinamenti: Ottimo anche come aperitivo, Ambrarosa è un vino che si abbina in maniera egregia con tutte le tipologie di pesce e primi piatti in bianco.

Temperatura di servizio: 10-12°C.