



ELISABETTA GEPPETTI

ROSAMATI 2023

DOC MAREMMA TOSCANA

Convinta delle grandi potenzialità espressive del Syrah in Maremma, prima di creare Le Pupille, Elisabetta aveva creato nel 2007 RosaMati, che ricorda il nome della mamma di Fredi, una donna profondamente legata alla Maremma. Questo Syrah in purezza, proveniente da una particella di 2,5 ha sotto il borgo di Magliano in Toscana ci dona un rosato di grande eleganza e carattere.



Denominazione: DOC MAREMMA TOSCANA

Varietà: 100% Syrah

Alcool: 13 %

Acidità Totale: 5,45 g/L

Ubicazione vigneti: La Carla, altitudine 150 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: Sud Ovest

Superficie vigneti: 2,5 ha

Tipologia del terreno: Limoso argilloso con presenza di scheletro di origine argillosa

Data di impianto: 2000

Densità di impianto: 6500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 50 q

Vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: dopo la diraspatura, le uve vengono pressate in maniera soffice e dopo una breve sosta a contatto con le bucce, seguirà un breve passaggio in tonneaux.

Temperatura di fermentazione: 15°C in acciaio

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Produzione: 12.000 bottiglie

Formati: 0,75 l

Prima annata prodotta: 2007

Profilo: Rosa antico luminoso. Elegante profilo olfattivo che apre con delicate note floreali di garofano e rosa selvatica; seguono fragranze fruttate di fragolina, ribes rosso e speziate di pepe bianco. Sorso pieno e avvolgente, con una delicata componente sapida. Finale lungo su echi di pompelmo rosa.

Abbinamenti: Triglia alle erbe; risotto agli asparagi selvatici