



ROSA DI CUMA

MARCHE
Indicazione Geografica Protetta
ROSATO

2017

E' il risultato di una lunga e curata vinificazione in bianco di pregiate uve a bacca rossa.

Per le sue naturali caratteristiche, è uno straordinario aperitivo ed un elegante compagno di piatti a base di pesce e carni, preferibilmente bianche.

Servire a 12-14 °C.



Solo dalle nostre uve biologiche,
raccolte e selezionate a mano

ROSA DI CUMA - Scheda Tecnica

• Vino

Nome:	Rosa di Cuma
Origine del nome:	Dalla Lavorazione in bianco delle uve nere e dalla località Archeologica, frazione del comune di Monterinaldo, "Cuma" prospiciente i vigneti SGALY.
Denominazione:	Marche Rosato I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
Anno di Produzione:	2014
Uvaggio:	Sangiovese 70% - Merlot 30%
Bottiglie Prodotte:	n° 1300
Comune di Produzione:	Monterinaldo e Ortezzano, comuni della "MARCA FERMANA" (FM)

• Terreno

Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Argilloso / Calcareo
Giacitura:	Collinare
Altitudine Media:	300 m s.l.m.
Esposizione:	Sangiovese: Sud - Ovest Merlot: Est

• Vigneti

Età:	Sangiovese da 9 a 16 anni - Merlot 13 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Cordone speoronato.
Sesto:	Variabile da m (3 x 1,5) a (3 x 1,1)
Superficie:	S.Giovese Ha 1,9 - Merlot Ha 0,6
Resa / Ha:	S.Giovese Q.li 80 - Merlot Q.li 80
Epoca Vendemmia:	Sangiovese III [^] dec. Settembre - Merlot II [^] dec. Settembre

• Uve

Diradamento:	CERTIFICATE BIOLOGICHE Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata contenuta.
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta.
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 - 250 Kg.

• Lavorazione

	Pigiadiraspatura, abbattimento termico a 6°C con l'ausilio di uno scambiatore, macerazione alla stessa temperatura in fermentino d'acciaio termocondizionato. Spillatura e assemblaggio dei mosti fiore dopo circa 48 ore e chiarifica statica. Lentissima fermentazione a 13°C per oltre 4 settimane. Svinatura ed affinamento sulle fecce nobili per almeno 2 mesi.
Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron.
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi.
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie su pallets da 95 scatole.

• Principali Parametri Analitici:

Alcool	12,35 % vol.
Acidità Totale	5,65 gr / lt
Solforosa Totale	68 mg / lt
Solforosa Libera	28 mg / lt
PH	3,36