



VINI BIOLOGICI  
**SGALY**<sup>®</sup>  
*Naturali Sensazioni*

## ROSA DI CUMA

MARCHE  
Indicazione Geografica Protetta  
ROSATO  
**2021**

È 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

## Scheda tecnica

### Vino

<b>Nome:</b>	Rosa Cuma
<b>Origine del nome:</b>	Dalla lavorazione in bianco delle uve nere e dalla località archeologica, frazione "Cuma" del comune di Monte Rinaldo prospiciente i vigneti SGALY
<b>Denominazione:</b>	Marche Rosato I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
<b>Anno di Produzione:</b>	2021
<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese 70% - Merlot 30%
<b>Potenzialità produttiva:</b>	5.000 bottiglie
<b>Comune di Produzione:</b>	Monte Rinaldo e Ortezzano, comuni della "MARCA FERMANA" (FM)

---

### Terreno

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

---

### Vigneti

<b>Età:</b>	Sangiovese: da 17 a 24 anni - Merlot: 20 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Controspalliera
<b>Forma di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Sesto:</b>	Variabile da m (3 x 1,5) a (3 x 1,1)
<b>Superficie:</b>	Ha 2,5
<b>Resa / Ha:</b>	Sangiovese Q.li 90 - Merlot Q.li 70
<b>Epoca Vendemmia:</b>	Sangiovese III <sup>a</sup> dec. Settembre - Merlot II <sup>a</sup> dec. Settembre

---

<b>Uve:</b>	CERTIFICATE BIOLOGICHE
<b>Diradamento:</b>	Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata entro i limiti prefissati
<b>Selezione:</b>	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
<b>Raccolta:</b>	Manuale in bins da 200-250 kg

<b>Lavorazioni:</b>	Pigiadiraspatura, abbattimento termico a 6°C con l'ausilio di uno scambiatore, macerazione alla stessa temperatura in fermentino d'acciaio termo-condizionato. 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
<b>Stabilizzazione:</b>	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron
<b>Affinamento:</b>	Nella bottiglia in locale termo-condizionato per almeno 2 mesi.
<b>Confezionamento:</b>	In scatole da 6 bottiglie su pallets da 90 scatole.

---

### Principali Parametri Analitici all'imbottigliamento:

<b>Alcool</b>	15 % vol.
---------------	-----------