

## ROSSESE DOC - Riviera Ligure di Ponente – Riviera dei Fiori

Uve	Rossese 100%
Vigneti	Valle Prino a monte di Porto Maurizio (IM) località Fontanacota Superficie vigneti mq. 4.000
Età dei vigneti	Impianto del 2000
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	63 hl/ha
Vendemmia	Manuale in cassetta fine settembre
Produzione	Circa 2.000 bottiglie
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura uva, fermentazione controllata per circa 4/5giorni a 26° con ripetuti rimontaggi, poi svinatura e pressatura soffice degli acini, inoculo lieviti e fermentazione per altri 10 gg. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botte di acciaio per 5/6 mesi. Un mese di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica	da 12% a 13.50%
Acidità totale minima	5 per mille
Caratteristiche	Vino rosso rubino chiaro, con profumo di more e ciliegie mature, sapore pieno, persistente, rotondo con vena amarognola.

