



RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

2024

Un rosato unico, versatile e magnetico. La marcata identità territoriale del RissOA si fonde armoniosamente con lo stile provenzale. Si esprime magnificamente in chiave gastronomica così come riesce a garantire leggerezza attraverso una bevuta espressiva e immediata. L'elegante tonalità cromatica si riflette in un gusto armonico e suadente, contraddistinto da quel delicato richiamo salmastro che ne racconta immediatamente l'intima affinità con i sapori della costa tirrenica.

PRIMA ANNATA	2023
ASSEMBLAGGIO	In prevalenza Cabernet Franc seguito dalla Syrah.
TIPOLOGIA DEI TERRENI	Terreni di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli.
ALLEVAMENTO	Il sistema d'impianto è a cordone speronato e guyot con densità di 6.500 ceppi/ha.
CONDIZIONI CLIMATICHE	L'annata 2024 si è rivelata particolare, con sfide ma anche opportunità. Dopo un inverno regolare, la primavera ha visto un germogliamento anticipato seguito da piogge abbondanti, che hanno rallentato la maturazione ma garantito riserve idriche per l'estate. Il clima alterno dopo Ferragosto, con caldo e precipitazioni, ha portato a una vendemmia più fresca, preservando aromi e acidità. Le varietà precoci come Vermentino, Syrah e Merlot hanno tratto beneficio, mentre le altre hanno maturato più lentamente, aggiungendo complessità ai vini futuri. Un'annata sorprendente, tutta da scoprire.
VENDEMMIA	La raccolta delle uve è avvenuta nella prima settimana di Settembre, iniziando con la Syrah e terminando con il Cabernet Franc. Le operazioni sono eseguite manualmente e nelle prime ore della mattina, le più fresche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve appena raccolte vengono trasportate in cella frigo e portate ad una temperatura tra 8 - 10°C. Successivamente alla selezione su nastro di cernita viene effettuata una soffice pressatura per ottenere il mosto fiore e la delicata tonalità di colore ricercata. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, gradualmente aumentata verso il termine del processo fino a massimo 16° C per preservare la freschezza degli aromi. Trenta giorni di sosta sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono gli ulteriori 2 mesi di affinamento in acciaio.
------------------------------------	---

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	Il vino si presenta con un colore rosa tenue, luminoso e brillante, mantenendo le caratteristiche dell'annata precedente. Le sfumature delicate richiamano la buccia di cipolla, esaltando la sua eleganza visiva.
OLFATTO	Il bouquet conserva le tipiche note fruttate di pompelmo rosa e albicocca, arricchite da sentori floreali e di infusione, con richiami al tè e alla camomilla. Emergono lievi sfumature balsamiche, che aggiungono profondità e complessità al profilo aromatico.
GUSTO	All'assaggio, il vino offre un ingresso ampio e avvolgente, con un ottimo volume in bocca. L'acidità ben integrata allunga il finale, donando freschezza e persistenza. Le sensazioni dolci si bilanciano con una chiusura sapida e vibrante, lasciando una piacevole armonia gustativa.

ALCOL	ACIDITÀ TOTALE	PH
13 %	5.10 G/L	3.43