



RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

2023

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.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

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 2023 si può definire anomala, soprattutto se paragonata alla precedente. L'inverno ha registrato temperature più alte rispetto alla media che in primavera hanno rispettato in prevalenza quelle attese per poi accogliere, in particolare nel mese di maggio, un'insolita alta piovosità. Mentre il team agronomico ha provveduto efficacemente a limitare i rischi di insorgenza di malattie fungine, il suolo si è arricchito di riserve idriche utili ad affrontare le temperature siccitose del periodo estivo poi affrontato senza particolari difficoltà. Questi fattori, uniti alla privilegiata posizione dei vigneti, hanno portato a una ottima maturazione delle uve e confermato un'annata assolutamente degna di nota.

VENDEMMIA

La raccolta della Syrah ha aperto la stagione di vendemmia a fine agosto, poi continuata la prima settimana di settembre 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 inferiore a 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 affinamento sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono la composizione del blend finale poi affinato per ulteriori 2 mesi.

PRIMA ANNATA 2023

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino presenta un colore rosa tenue con riflessi delicati e sfumature di buccia di cipolla. Al naso si avvertono lievi accenti fruttati di pompelmo rosa e albicocca, insieme a note floreali e di infusione che ricordano il tè e la camomilla. All'assaggio il vino si rivela scorrevole, con un'acidità ben bilanciata e un finale leggermente sapido e gradevole. Sul finale si ritrovano gli aromi percepiti al naso con una buona persistenza.

ALCOL
13 %

ACIDITÀ TOTALE
5.24 G/L

PH
3.33