

# Scheda tecnica Rossese di Dolceacqua Superiore

Rossese nella versione Superiore è il nostro crue piu significativo, le uve maggiormente selezionate vengono da un vecchio vigneto all'interno del quale abbiamo trovato viti, non meglio identificate, sicuramente non Rossese, ma piantate dai "nostri vecchi" con l'intento di dare un pochino di colore in più. Abbiamo voluto rispettare le loro intenzioni nella misura consentita dal disciplinare e riportare in vita il Rossese che si produceva in quella vigna quando le uve venivano portate a valle con gli asini e l'erba fatta con il falchetto.

**Denominazione:** Rossese di Dolceacqua Superiore DOC

**Uve:** 100% Rossese di Dolceacqua

**Vigneto:** Le uve provengono dai vigneti Arcagna nel comune di Dolceacqua con esposizione Est/Sud-Est ad un'altitudine di 400 m s.l.m. La densità è di 4500 ceppi per ettaro e la vite è potata ad alberello orientato. Il terreno è costituito da una alternanza di marne e sedimenti sabbiosi.

**Vinificazione:** Le uve perfettamente sane e attentamente selezionate vengono raccolte a mano e trasportate in cantina. Dopo la diraspatura vengono pigiate delicatamente e il mosto fatto fermentare in tino di legno da 22 hl (30°C). Durante questa fase (6-8 giorni) assai delicata, il mosto viene seguito con attenzione sia analiticamente che sensorialmente e si procede con rimontaggi delicati e delestage per ottimizzare la macerazione. Viene quindi trasferito in tonneau da 500 lt di rovere francese per proseguire il suo lento percorso di maturazione. Anche la malolattica (non indotta) e il successivo affinamento avvengono in bottiglia di vetro. Alla fine dell'inverno successivo il vino è "pronto" per essere imbottigliato. In commercio nell'anno ancora successivo.

## Dati analitici:

**Degustazione:** Il vino è un rosso secco. Il colore è un bel rosso rubino, intenso, merito di una vinificazione attenta, di un'uva raccolta alla piena maturità fenolica, ma anche di chi ha pensato la vigna con quell'uva diversa tre piante ogni cento. Al naso il vino è ampio ed intenso, ha note terrose, di sottobosco dove spiccano lamponi, ribes e fragole di bosco. Più in profondità una venatura speziata molto gradevole. In bocca è asciutto, sapido e minerale. Lungo, molto lungo, con un tannino elegante ed avvolgente. Il finale è piacevolmente amarognolo e tipico per il Rossese. Il vino si presta bene ad accompagnare la cacciagione, la capra e fagioli, formaggi di buona struttura e di media o lunga stagionatura. Ottimo da solo dopo cena per accompagnare due chiacchiere con gli amici, d'inverno davanti al caminetto, d'estate all'aperto con l'aria carica di timo e rosmarino selvatici.