

## Rosa del Castagno

Questo vino è nato come una sfida: produrre a Cortona, un grande vino rosato mediante vinificazione in “bianco” delle nostre uve Syrah; un Syrah godibile soprattutto (ma non solo) in primavera e in estate, da bere per accompagnare zuppe e piatti di pesce e verdure, formaggi freschi, stagionati e erborinati, carni alla griglia, frittute, e anche la pizza.

Forse, dopo alcune prove e tanto studio, impegno e lavoro... confidiamo di esserci ci siamo davvero riusciti!

Il **Rosa del Castagno** è fatto solo con uve Syrah coltivate nei nostri vigneti, tutti caratterizzati da rese per ettaro molto basse (al massimo 40 quintali da 5.000 piante), selezionate con rigore appositamente per questo vino, in particolare prima e durante la vendemmia (che avviene solitamente alla fine di agosto o all'inizio di Settembre, quindi con leggero anticipo rispetto all'inizio della vendemmia delle uve utilizzate per produrre i nostri vini rossi, “Castagnino” e Il Castagno), raccolte esclusivamente a mano in piccole cassette forate da 15 kg.

Successivamente eseguiamo una vera e propria vinificazione “in bianco”: dopo una pigiadiraspatura estremamente soffice (che lascia gli acini perfettamente integri) l'uva viene immediatamente pressata (per un tempo massimo di circa due ore) in maniera altrettanto delicata, quindi il solo mosto fiore viene trasferito in serbatoi di acciaio dove fermenta a basse temperature (da 12° a 16°), per circa 15 giorni, senza avere più alcun contatto con le bucce.

Dopo alcuni mesi di maturazione sulle fecce nobili, inframezzati da frequenti batonnages, ed un periodo di stabilizzazione e chiarifica naturale in cantina, il vino viene imbottigliato, previa filtrazione sterile.

Il suo particolare, affascinante colore rosa pallido dai riflessi ambrati, e la sua fragranza fresca, floreale e fruttata, sono il risultato naturale di queste operazioni colturali e pratiche enologiche semplici, etiche ed ecocompatibili, all'insegna del migliore “artigianato tecnologico”.

