

LE ROSE D'ALZETO



fiche technique

GÉOLOGIE

Arènes granitiques mêlées d'argile

EXPOSITION PARCELLES

Sud Sud/Ouest

ENCEPAGEMENT

100% Sciaccarello

AGE DE LA VIGNE

25 ans en moyenne

RENDEMENT

environ 35 hl/ha

DATE DE RÉCOLTE

De nombreux contrôles de maturité permettent de déterminer la date optimale de la vendange parcelle par parcelle. Une grande importance est donnée à celle-ci, afin que le produit obtenu soit plein de finesse et de fraîcheur, sans excès d'alcool ou d'acidité.

RÉCOLTE

Effectuée mécaniquement et tôt le matin; un maximum de précautions est pris pour préserver les raisins de toute oxydation. Ainsi, les rotations de la vigne au chai sont rapides avec des bennes peu remplies et protégées par de la neige carbonique.

OPÉRATIONS PRE-FERMENTAIRES

A l'arrivée au chai, les raisins sont triés et amenés par gravité dans les pressoirs pneumatiques. Une macération pelliculaire à froid et sous atmosphère neutre a lieu, suivie d'un pressurage léger.

FERMENTATION

Le moût, débourbé par le froid et levuré, fermente à température thermorégulée aux alentours de 17°C pendant 10 à 15 jours.

CLARIFICATION/STABILISATION

Les manutentions sont limitées au strict minimum pour conserver le plus de fruité possible et ne consiste qu'en un collage de clarification et un passage au froid de stabilisation vis-à-vis des précipitations tartriques et de la couleur. Une filtration finale sur membrane est effectuée à la mise.
