



ROSAMATA

VENDEMMIA TARDIVA

Vino da Dessert

2016

Collezione Vini sotto Chiave: etichette storiche prodotte esclusivamente nelle Cantine Mossi 1558.

Creazione eclettica di un vitigno prezioso, incanta gli occhi, il naso e il palato.

Ottimo con pasticceria secca e cioccolato fondente, sorprende con formaggi saporiti e salumi stagionati.



VARIETÀ: 100% Malvasia Rosa

TERROIR: il vigneto è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza) e le viti sono state ottenute per selezione massale aziendale. L'impianto risale al 1995 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'apezzamento, con esposizione Nord-Est, si trova ad un'altitudine di 200 m slm e presenta una tessitura argillosa. La forma di allevamento utilizzata è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.2 m ed una potatura a Guyot semplice. La densità d'impianto è di 3300 ceppi/ha e la resa media annuale è di 80 q.li/ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: i capi a frutto sono potati per separare il tralcio portante i grappoli dal corpo della vite, al fine di facilitare il processo di appassimento in pianta. Raggiunta la maturazione ottimale, solitamente a inizio ottobre, i grappoli sono raccolti per essere pressati; in questa fase avviene anche la macerazione. Il mosto viene travasato in tonneau per la fermentazione.

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneau

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 24 mesi

GRADAZIONE: alc 14% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 33 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.2 g/l in Ac. Tartarico

VISTA: cerasuolo brillante.

OLFATTO: intenso, con note floreali di rosa rossa e dolci sensazioni di iris.

GUSTO: fine ed elegante con note floreali e boisé. Persistente.

ABBINAMENTO: ideale con dolci speziati, frutta secca o appassita e cioccolato fondente.

Abbinabile anche a pancetta e coppa, formaggi stagionati, fondute e paté di fegatini.

COME SERVIRE: in calice da passito ad una temperatura di 14° C.

PRIMA ANNATA: 1998

CONFEZIONE: bottiglia cognacaise da 0.5 l in scatola da 6 e in tubo.

PRODUZIONE: 1500 bottiglie/anno da 0.5 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2001: primo premio assoluto con medaglia d'oro al **Concorso Nazionale delle Malvasie**.

2006: [Top-Hundred di Paolo Massobrio](#).

2017: bollino rosso a [The WineHunter Award](#).

2018: medaglia d'argento al [Concours des Féminalise](#).

2019 (vendemmia 2016): bollino rosso a [The WineHunter Award](#) e 4 rose (85-92/100) nella Guida **Rosa Rosati Rosè - La Guida al Bere Rosa**.

