



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA

Limo Rosé

Rubicone IGP Rosato frizzante 2022

Tipologia: vino rosato frizzante rifermentato in bottiglia, secco

Descrizione: Limo Rosé è un rifermentato in bottiglia: senza sboccatura, conserva i lieviti all'interno della bottiglia. Dalla caratteristica beva e spiccata freschezza, può essere gustato pieno e profondo mettendo in sospensione i lieviti nel vino con una delicata roteazione della bottiglia, oppure fine ed elegante attraverso una mescita più cauta previa decantazione dei lieviti sul fondo della bottiglia. Il nome "Limo" è dedicato all'omonimo componente del terreno, il più presente nei suoli del Vigneto Agello.

Degustazione: Limo Rosé è frutto di un attento assemblaggio: il Sangiovese dona frutto, luminosità e allunga il vino; l'Ancellotta dona colore e sentori di rosa canina, radice e fumé; il Bombino Bianco dona freschezza e scorrevolezza per una beva facile e golosa unita a numerose sfumature che rendono questo vino, sorso dopo sorso, sempre più interessante.



Vitigno: Sangiovese 65% - Bombino Bianco 30% - Ancellotta 5%

Titolo alcolometrico: vol. 12,00%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Vinificazione: in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura

Rifermentazione: rifermentato con mosto di bombino bianco della vendemmia 2022; rifermentazione in bottiglia della durata di circa 90 giorni, senza sboccatura.

Affinamento: 90 giorni in bottiglia

Ubicazione: Agello, San Clemente (RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 90 - 120m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: dagli 8 ai 30 anni

Densità impianto: dai 2700 ai 4000 ceppi/ha

Raccolta: manuale

Certificazioni: vino biologico