

ROSSOFORTE 2024 | Marche rosso Igt | SCHEDA VINO



Rossoforte è il nostro rosso 100% Gaglioppo delle Marche, vitigno di origini antichissime. Siamo tra i primi che hanno riscoperto e impiantato questa uva, la pianta da cui è stata riprodotta si trovava proprio sul confine del nostro terreno, un segno e una missione che abbiamo deciso di intraprendere.

Il nome Gaglioppo in dialetto significa pugno chiuso, ciò descrive la compattezza di questo grappolo, negli anni '60 se ne consigliava il reimpianto per la qualità delle uve, messaggio inascoltato a causa delle basse rese. Oggi il consumatore è più consapevole e alla quantità, preferisce la qualità ed ecco che ora il Gaglioppo può avere la sua rivincita.



ROSSOFORTE 2024 Marche rosso Igt

Tipologia : Gaglioppo
Età delle viti : 10 anni
Temperatura di servizio : 14, 18 gradi
Forma di allevamento : Guyot singolo
Piante per ettaro : 5.500
Resa per ettaro : 50 q/ha
Condizione agricola : BIOLOGICA
Alcool : 14,0
Zuccheri residui : 0,01 g/L
Acidità : 3,43 g/L
Solfiti : 19 mg/L

PROVENIENZA

Vitigno di antichissime origini, probabilmente greche, riscoperto a pochi metri dal nostro terreno dall'Assam l'agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche che insieme all'Università di Ancona lo ha prima tracciato e poi riprodotto grazie alla VCR Vivai Cooperativi Rauscedo ed impiantato in zona, possiamo essere fieri di essere tra i primissimi custodi del Gaglioppo che hanno iniziato con il ripopolamento

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. Da aprile in poi, invece, il clima è stato secco e caldo. La fioritura si è presentata nella norma e l'estate è trascorsa con clima caldo e secco, fortunatamente nell'ultima fase della maturazione abbiamo avuto alcune piogge che hanno favorito la maturazione ottimale. Le uve sono state raccolte alla fine di settembre.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino con sottili sfumature granate
- frutta rossa matura, di ciliegie e marasche, profumi floreali di violetta e speziate di liquirizia e cioccolato.
- strutturato, dai tannini vellutati, molto persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina a primi piatti elaborati, taglieri di formaggio stagionati, salumi, carni alla griglia e cacciagione. Ottimo anche come vino da meditazione.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 14 gradi in tini di acciaio, dopo pochi mesi dalla fine della fermentazione, matura in legno per circa 12 mesi, con bâtonnage.

VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Sant'Elpidio Morico, 367 m. sul livello del mare, esposto a pieno sud, quindi sempre soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione. Ci troviamo in un canalone tra il mare e la montagna, con freschi venti mattutini che asciugano le piante dall'umidità notturna, permettendo così di ridurre al minimo i trattamenti biologici. Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.