ANITA 2025 | Marche rosato Igt | SCHEDA VINO

Il nome di questo vino si ispira al mondo del fumetto anni '70 di cui Ennio, papà di Massimo è stato uno dei più apprezzati editori di quegli anni con riviste di culto come Sorry, Almanacco Veneziano e Fantascienza.

Un rosato di carattere, un po' lontano dagli standard conosciuti per un vino rosato.

Il Gaglioppo si esprime in una versione diversa da quella conosciuta, in un rosato intrigante, il vitigno che abbiamo fatto nostro e su cui abbiamo puntato la maggior parte dei nostri sforzi, non delude mai.

ANITA 2025
Marche bianco Igt

Tipologia : Gaglioppo
Età delle viti : 11 anni
Temperatura di servizio : 12, 14 gradi
Forma di allevamento : Guyot singolo
Piante per ettaro : 5.500
Resa per ettaro : 45 q/ha
Conduzione agricola : BIOLOGICA
Alcool : 13,0
Zuccheri residui : 0,04 g/L
Acidità : 6,75 g/L
Solfiti : 60 mg/L

PROVENIENZA

Il Gaglioppo dà un vino rosso rubino con sottili sfumature granate. Il naso si caratterizza con note di frutta rossa matura, di ciliegie e marasche, accompagnate da profumi floreali di violetta e speziate di liquirizia. Al palato si presenta strutturato, con un tannino quasi vellutato e un finale molto persistente. Il Gaglioppo necessita di lunghi invecchiamenti che ripagano con un vino intenso e longevo.

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, abbiamo avuto una primavera ricca di precipitazioni. L'estate è stata secca con un giugno molto caldo. Le riserve idriche hanno però evitato stress alle viti. La fine dell'estate ha avuto forti escursioni termiche, fattore decisivo per bloccare il degrado degli acidi e sviluppare un eccellente profilo aromatico.
La qualità e la quantità delle uve è stata eccezionale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosa pallido
- note di frutta rossa matura, di ciliegie e marasche accompagnate da profumi floreali di violetta
- strutturato, con una piacevole fruttata dolcezza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina a primi piatti elaborati, taglieri di formaggio stagionati, salumi.
Ottimo anche come vino da aperitivo.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve, macerazione con le bucce per 4 ore, una volta tolte fermentazione a temperatura controllata a 14 gradi in tini di acciaio, maturazione 8 mesi sulle fecce fini 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.