

Technisch Fiche – Cuvée de l'Agriate Rosé 2024

Assemblage: 80% Niellucciu, 10% Grenache, 10% Sciaccarellu

Alcoholpercentage: 11,5 %vol

Productie: 18.000 flessen

Wijngaarden: Batolaccio (35 jaar)

Diceppo (28 jaar)

Wijngaardbeheer:

Biologische landbouw. De wijngaard wordt mechanisch bewerkt, er worden geen chemische middelen gebruikt, alleen zwavel en koper. Snoeisysteem: korte snoei met twee knoppen.

Opbrengst: 25 hl/ha

Oogst: handmatig geoogst

Vinificatie:

90% directe persing van Niellucciu en Grenache

10% schilnweking van één nacht voor Sciaccarellu

Oversteken via zwaartekracht na 24 uur koude bezinking.

Langzame fermentatie in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling.

Spontane malolactische gisting tijdens de opvoeding van 6 maanden op fijne lies.

Te drinken tussen 1 en 3 jaar oud

Food pairing: te serveren tussen 8-10°C als aperitief, bij charcuterie, tapas, barbecue of zelfs bij een pittig gerecht.