



## ROSA DEL SALTO

Maremma Toscana  
Denominazione di Origine Controllata  
*Sangiovese*

*Vino dedicato a Pia dei Tolomei che combattè contro i luoghi comuni del tempo per la sua libertà e dignità di donna.*

*Nel canto quinto del Purgatorio di Dante Alighieri si svolge nell'Antipurgatorio, dove le anime dei negligenti (morti di morte violenta) attendono di poter iniziare la loro espiazione.*

*Una terza anima chiede a Dante di pregare per lei una volta ritornato in terra: appartiene a Pia dei Tolomei, ed enuncia gentilmente e brevemente al pellegrino il luogo in cui nacque, Siena, e in cui morì, la Maremma.*

Vino dal bel colore rosa tenue, fruttato, molto fine, secco morbido e di piacevole bevibilità.

Vitigno: Sangiovese

Vigneto: Casteani

Anno d'impianto: 1976

Esposizione: Sud Ovest

Terreno: Ricco di scheletro, povero di argilla

Forma di allevamento: Guyot

Densità: 5700 ceppi ettaro

Raccolta: Manuale in cassette con cernita delle uve

Vinificazione:

L'uva viene diraspata, la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata intorno ai 16-18 gradi in recipienti d'acciaio.

Il tipo di vinificazione usato per la produzione di questo vino è il cosiddetto saignée, comunemente noto come sanguinamento o salasso. La tecnica del salasso consiste nel prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione nella quale si sta preparando il vino rosso. La parte di mosto prelevato viene vinificata in bianco e quindi si otterrà un vino rosato.

Il vino rimane a contatto delle fecce fini prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento che avviene alla fine di Marzo.