

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Uvaggio | *Grapes:*

60% Montepulciano e 40% Cesanese.

Esposizione e Altitudine | *Exposure & Altitude:*

Sud Sud/Est 350 m. S.l.m. (*above sea level*)

Clima | *Climate:* tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate. *Typically Mediterranean, with mild winters, moderate rainfall and hot and mainly windy summers.*

Terreno | *Soil:* prevalentemente tufaceo.

Mainly tuffaceous.

Allevamento delle viti | *Vine training:* Guyot.

Densità di impianto | *Plant density:*

6000 ceppi per ettaro. *6000 plants per hectare.*

Epoca di raccolta | *Harvest period:*

Prima decade di settembre. *First ten days of September.*

Resa ettaro | *Yield per hectare:*

90 quintali (*quintals*)

Gradazione Alcolica | *Alcohol content:*

12,5% vol

Vinificazione | *Vinification:* pressatura soffice delle uve sotto gas inerte con separazione immediata del mosto fiore dal mosto di pressatura. Fermentazione in acciaio a 14°C per 20 giorni. *Soft pressing of the grapes under inert gas with immediate separation of the must from the pressing. Fermentation in steel at 14 °C for 20 days.*

Colore | *Color:* rosa molto chiaro ed elegante.

Very light and elegant pink.

Olfatto | *Nose:* si percepiscono note di agrumi, boccioli di rosa e frutta a polpa bianca. *Notes of citrus, rose buds and white pulp fruit are perceived.*

Sapore | *Taste:* scattante e dinamico, su sensazioni fruttate e leggermente vegetali. Buona persistenza e ottima bevibilità. *Snappy and dynamic, with fruity and slightly vegetal sensations. Good persistence and excellent drinkability.*

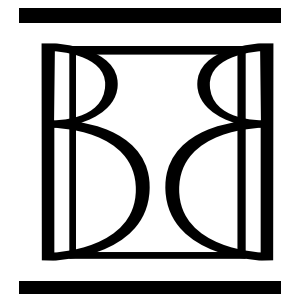
Abbinamento | *Pairing:* si accompagna bene con piatti a base di pesce. Ideale soprattutto come aperitivo.

It goes well with fish-based dishes.

Especially ideal as an aperitif.

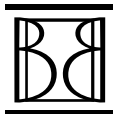
Temperatura di servizio | *Serving temperature:*

9-11°C.



WWW.BORGODELBACCANO.IT





ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MALVASIA PUNTINATA

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Uvaggio | *Grapes*: Malvasia Puntinata 100%.

Altitudine | *Altitude*:
330 m. S.l.m. (*above sea level*)

Clima | *Climate*: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate. *Typically Mediterranean, with mild winters, moderate rainfall and hot and mainly windy summers.*

Terreno | *Soil*: tufaceo. *Tuffaceous.*

Allevamento delle viti | *Vine training*: Impianti a spalliera con potatura a gujot.
Espalier plants with gujot pruning.

Resa ettaro | *Yield per hectare*:
100 quintali (*quintals*)

Gradazione Alcolica | *Alcohol content*:
13% vol

Vinificazione | *Vinification*: diraspa pigiatura, pressatura soffice a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 6 mesi.
Destemming, pressing, soft pressing at low temperature, fermentation at a controlled temperature and aging sur liè for 6 months.

Affinamento | *Aging*: 6 mesi in acciaio.
6 months in steel.

Colore | *Color*: giallo paglierino brillante.
Bright straw yellow.

Olfatto | *Nose*: sontuoso e affascinante lo spettro olfattivo con sentori di fiori di acacia, camomilla, pepe bianco e mango che si mischiano con toni minerali.
Sumptuous and fascinating the olfactory spectrum with hints of acacia flowers, chamomile, white pepper and mango mixed with mineral tones.

Sapore | *Taste*: possiede una ricca e setosa struttura. Generosi ritorni degli elementi percepiti nell'olfatto che si fondono alla perfezione sino al finale lungo. *It has a rich and silky structure. Generous returns of the elements perceived in the sense of smell that blend perfectly to the long finish.*

Abbinamento | *Pairing*: spaghetti all'astice. *Spaghetti with lobster.*

Temperatura di servizio | *Serving temperature*: 7-8°C.

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Uvaggio | *Grapes*: Montepulciano 60%, Cesanese 40%.

Altitudine | *Altitude*:
330 m. S.l.m. (*above sea level*)

Clima | *Climate*: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate. *Typically Mediterranean, with mild winters, moderate rainfall and hot and mainly windy summers.*

Terreno | *Soil*: tufaceo. *Tuffaceous.*

Allevamento delle viti | *Vine training*: Impianti a spalliera con potatura a cordone speronato.
espalier plants with spurred cordon pruning.

Resa ettaro | *Yield per hectare*:
90 quintali (*quintals*)

Gradazione Alcolica | *Alcohol content*:
14% vol

Vinificazione | *Vinification*: prolungata macerazione sulle bucce a caldo, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 7 mesi.
Prolonged hot maceration on the skins, fermentation at a controlled temperature and sur liè aging for 7 months.

Affinamento | *Aging*: 7 mesi in acciaio.
7 months in steel.

Colore | *Color*: rubino scuro.
Dark ruby.

Olfatto | *Nose*: concede profumi di frutti di bosco in confettura, mirto, liquirizia e cacao, seguiti da una speziatura balsamica. *It grants aromas of wild berries in jam, myrtle, licorice and cocoa, followed by a balsamic spice.*

Sapore | *Taste*: è sferico e bilanciato, con tannini maturi, alcool ben gestito e bella evoluzione in legno. *It is spherical and balanced, with ripe tannins, well-managed alcohol and beautiful evolution in wood.*

Abbinamento | *Pairing*: questo vino importante da abbinare a abbacchio fritto dorato.
This important wine to be paired with golden fried lamb.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*:
16-18°C.

