

FALESCO



FATTORIA TELLUS
LAZIO
TELLUS ROSÈ SYRAH 2019

ROSATO
LAZIO IGP

UVAGGIO
SYRAH
ZONA DI
PRODUZIONE
REGIONE LAZIO
SUPERFICIE VIGNETO
3 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
300 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
SABBIOSO, MEDIA TESSITURA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI
5.000 PER HA
ETÀ MEDIA DELLE VITI
16 ANNI



EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA METÀ DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE
MACERAZIONE A FREDDO SULLE
BUCCE PER 1 ORA A 10°C
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 15 GIORNI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
NON SVOLTA
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA
ALCOL SVOLTO
12,50%
ACIDITÀ TOTALE
5,90 GR/LT
ESTRATTO SECCO
20 GR/LT
PH
3,15

L'UVA E IL VIGNETO

Dai vigneti di Syrah da cui da anni produciamo il nostro rosso Tellus, otteniamo uve che garantiscono una grande freschezza e particolare predisposizione ad essere vinificate a rosato.

LA VINIFICAZIONE

Le uve arrivate in cantina nelle prime ore della mattina vengono portate alla temperatura di 10°C, per poi svolgere una macerazione a freddo della durata inferiore alle due ore. Successivamente il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione, che avviene in acciaio inox alla temperatura di 14-15°C.

IL VINO

Colore rosato poco intenso ma con riflessi violacei che ne anticipa la freschezza. Profumi nitidi con sentori fruttati dove spiccano le note agrumate e floreali con sensazione evidente di rosa rossa. Vino fragrante e saporito al gusto con finale equilibrato.