

Rossara Legiare



Vitigno:

Rossara sul vecchio portainnesto Schwarzmänn (V.Riparia x V. Rupestris).

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Terreno:

Maso Nero c.c.Lavis p.f. 3009,3010,3011 Corpo tavolare più basso del Maso Nero altitudine 450m.esposizione sud ovest, con una pendenza del territorio pari al 47 % su una superficie totale di mq.20.635

Epoca di vendemmia:

Vendemmiato nella giornata del 21 settembre 2019 con un'ottima maturazione.

Vinificazione:

E' vinificato in rosso con una sosta sulle bucce per una settimana, ottenendo un vino dal colore rosso tenue.

Affinamento:

Imbottigliato in primavera e, dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

Commento:

Vino di media struttura piacevole ed accattivante che ricorda i vini che producevano i nostri contadini molti anni or sono. Varietà coltivata da sempre nel Campo Rotaliano, negli ultimi trent'anni è stata lentamente abbandonata per lasciar posto al Teroldego. Attualmente esiste un vecchio vigneto sul comune di Mezzolombardo in località Giare dal quale abbiamo raccolto l'uva di questa vendemmia. Abbiamo inoltre prelevato alcuni ceppi per mettere a dimora delle nuove piante di Rossara, affinché questo vitigno, che fa parte della cultura trentina, non venga perso.

Dati analitici 2019:

Alcol 11,5 %, acidità fissa 6,1 g/l, solforosa totale 95 mg/l, estratto 24 g/l



ZENI



Colore:
rosso rubino tenue.

Profumo:
fruttato di mela appena raccolta con sentori tipici di selvatico.

Gusto:
delicatamente morbido, con sentori di frutta acerba, leggermente tannico.

Accostamenti gastronomici:
si accompagna alla mortandella e la lucanica trentina.

Temperatura di servizio:
10/12 °C