



LA HOZ ROSÈ

Prima annata

2013

Area di produzione

Marche

Il La Hoz Rosè è un Metodo Classico realizzato solo con uve Montepulciano della zona del Conero. Qui Umani Ronchi può contare su circa 70 ettari di proprietà e ha la possibilità di scegliere tra i diversi vigneti a seconda dell'andamento di ogni singola annata, identificando le uve più idonee a questo prodotto. Utilizzando per la prima volta le uve a bacca rossa dei vitigni autoctoni marchigiani, La Hoz Rosè rappresenta un'ulteriore proposta di Umani Ronchi in termini di vinificazione e spumantizzazione, che si affianca ai Metodo Classico con uve Verdicchio e Chardonnay.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

I vigneti si trovano nel comune di Osimo (AN) e sono esposti a sud-est e sud-ovest, su una collina che è a circa 100-150 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo. La resa, che viene contenuta attraverso potature molto corte e diradamenti mirati, può variare in base alle stagioni, da 80 a 90 q.li per ettaro.

Vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette; processo che si svolge normalmente tra fine agosto e inizio settembre. Per ogni annata si selezionano, a seconda dell'andamento climatico, le uve dove si è mantenuto il giusto equilibrio tra accumulo di zuccheri e livello di acidità. Il primo non deve superare i 15°-16° BAO e l'acidità deve aggirarsi intorno ai 8-9 gr/lit.

Vinificazione

Le uve dopo la diraspatura effettuano una brevissima macerazione a freddo per poi procedere con tutte le fasi della vinificazione ed affinamento in acciaio. L'affinamento sui lieviti, che continua per 30 mesi, garantisce l'inconfondibile sentore dovuto al contatto e all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura lo spumante riposa ulteriormente per altri 6 mesi prima dell'immissione nel mercato. Il residuo zuccherino è pari a 2,1 gr/lit.

Formato disponibile

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Flute con la pancia più larga e apertura stretta, caratteristiche che consentono l'ossigenazione del vino e quindi il giusto sviluppo degli aromi complessi e terziari degli spumanti metodo classico millesimati o maturi, senza compromettere per questo l'evoluzione e l'apprezzamento del perlage.

Abbinamenti

Ideale con piatti di pesce in salsa, pesci grassi, salumi e carni bianche.

Temperatura di servizio

6-8°C