

ROSA ROSAE



ZACCAGNINI

*Linea di un nuovo pensiero*

*Esperienza e futuro  
corrono dentro una linea.  
È un segno in divenire  
che attraversa la storia.*

# ROSA ROSAE

## / AREA DI PRODUZIONE /

**Vigneto:** nostro vigneto di Staffolo (AN)

**Terreno:** di medio impasto con zone ricche di argilla alternate a zone più ricche di sabbia e di tufo

**Esposizione:** sud-ovest

**Altitudine:** 450 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** doppio Guyot

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha

**Densità d'impianto:** 3.000 piante/ha

**Vitigni:** Pinot nero 100%

## / VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

**Vendemmia:** La raccolta delle uve avviene a completa maturazione.

**Fermentazione:** Dopo la pigiadiraspatura il mosto fermenta a contatto con le bucce per un tempo limitato, ricavandone un tenue colore rosato e freschi aromi fruttati. Il vino viene poi collocato in autoclavi di acciaio inox termocondizionate dove si opera una leggera presa di spuma ottenendo un prodotto frizzante, fresco e profumato.

L'affinamento successivo è esclusivamente in acciaio.

**Colore:** colore rosa tenue

**Bouquet:** fragrante, fresco e fruttato. Sentori di piccoli frutti di bosco.

**Gusto:** vivace, fragrante e secco.

## / TEMPERATURA DI SERVIZIO /

10°-12°C

## / ABBINAMENTI /

Ottimo aperitivo, si accompagna ad antipasti, pesce e carni bianche.

## / CONSUMO /

Ottimo nei primi 2 anni

## / PRODUCTION AREA /

**Vineyard:** Our vineyard in Staffolo (AN)

**Soil:** medium consistency with areas rich in clay alternating with areas with sand and tuff

**Exposure:** south-west

**Altitude:** 450 m. s.l.m.

**Training system:** double Guyot

**Yield per hectare:** 80 q.li/ha

**Planting density:** 3.000 vines/ha

**Grape variety:** Pinot noir 100%

## / WINE MAKING /

**Harvest:** The grapes are picked when fully ripe.

**Fermentation:** After crushing-destemming, the must ferments on the skins for a limited period to extract a pale pink colour and fresh fruity aromas. The wine is then placed in temperature-controlled stainless steel pressure tanks where a slight second fermentation takes place to produce a sparkling, fresh and scented product.

Subsequent ageing takes place only in steel.

**Colour:** Pale pink colour

**Bouquet:** Crisp, fresh and fruity. Hints of small berries

**Taste:** Lively, crisp, fruity and dry

## / SERVING TEMPERATURE /

10-12°C

## / FOOD MATCHES /

Excellent as an aperitif, it also goes well with starters, fish and white meat.

## / CONSUME /

Excellent in 2 years

## Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



## MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

