





2024

Vino della tradizione marchigiana

Vino della tradizione marchigiana, Rosae è una piacevole Lacrima di Morro d'Alba DOC. Un vino fresco, fragrante e di grande bevibilità. Prodotto nei vigneti dell'entroterra anconetano, le piante affondano le proprie radici in terreni di medio impasto, con una perfetta esposizione verso Sud-Est. La raccolta tradizionale si svolge nei mesi di settembre e ottobre, quando le uve di Lacrima hanno raggiunto un giusto equilibrio tra zucchero e acidi. La vinificazione ha inizio con una fase di macerazione non troppo prolungata, seguita da una fase di fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine della trasformazione, il vino resta in acciaio per la successiva fase di affinamento della durata di almeno quattro mesi. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è facile distinguere profumi intensi di rosa e viola, con note di frutti di bosco. In bocca è elegante e tipico, con un tannino dolce e ben maturo che contribuisce ad accrescerne la piacevolezza. Rosso semplice e immediato per natura, questa Lacrima di Morro d'Alba accompagna con semplicità antipasti leggeri e primi piatti a base di pomodoro. Ma anche salumi, carni bianche e rosse.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.



"Rosae" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2024

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione Nord Est

Allevamento guyot

Densità imp. 4400

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Marche

Uve 100% Lacrima in purezza

Gradazione 13.5% vol
Temp. Servizio 16 gradi
Quando Berlo entro 5 anni
Abbinamento Menu di carne

Vinificazione II processo di vinificazione avviene con macerazioni brevi, 5-6 giorni, per non evidenziare troppo l'astringenza tipica di questa uva, fermentazione a temperatura controllata 25°C, affinamento del vino per 3 mesi in acciaio, imbottigliamento ed

affinamento per almeno altri 3 mesi in bottiglia

Sensazioni fortemente caratteristico con profumi molto intensi di rosa e viola accompagnati da note di frutti di bosco, con l'evoluzione il

vino regala anche una piacevole nota speziata