

SIBIOLOLA

C'è una chiesa in mezzo alla campagna. Piccola e semplice, di pietra scabra. Intorno ha le tettoie per i pellegrini, e intorno ancora le vigne rigogliose, con i grappoli che si scaldano al sole e fra i filari i fiori gialli da regalare alle ragazze per dire loro quello che hanno capito prima di noi e che forse sanno da sempre. C'è una chiesetta, sospesa fra il verde e l'azzurro del cielo, in cui da mille anni andiamo a pregare, a sposarci, a presentare a Dio i nostri bambini, e poi a fare festa insieme. E fra l'azzurro del cielo, il bianco delle camicie della festa e delle nuvole si staglia il colore rosato del vino, il nettare nato intorno alla chiesetta e che qui torna, a celebrare, nei rudi bicchieri di vetro spesso.

SIBIOLA

ROSÉ · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA · SIBIOLA



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosato brillante con riflessi violacei
Profumo: intenso, fresco e fruttato, con sentori di ciliegia.

Sapore: decisamente fruttato con leggera ma persistente vinosità, molto sapido e morbido.

UVAGGI

Cannonau 40%, Sangiovese 30%, Montepulciano 30%.

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è ottenuto da un uvaggio prodotto nella zona di "Sibiola", situata nell'agro di Serdiana, caratterizzata da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una breve macerazione a freddo sulle bucce, il mosto viene poi separato, e avviata la fermentazione mediante lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione è di 14°C per un periodo di due settimane. Dopo tale periodo il vino sosta a contatto con le proprie fecce nobili per circa un mese.

INVECCHIAMENTO

Sconsigliato. Da bersi entro l'anno successivo alla vendemmia.

CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco (12-14 °C).

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Accompagna delicati antipasti di terra, risotti, carni bianche in umido o alla griglia.

TASTING NOTES

Colour: Bright rosé with purple tinges.
Fragrance: Intense, fresh, fruity, notes of cherry.
Flavour: Pronounced fruit, with a light but lingering vinous note, very sapid, mellow.

GRAPE VARIETIES

Cannonau 40%, Sangiovese 30%, Montepulciano 30%.

PRODUCTION AREA

Wine from grapes grown in the Sibiola geographical area, in the countryside around Serdiana, with medium consistency soils, clayey limestone of Miocene origin, medium height hilly land, sub-arid climate.

VINIFICATION TECHNIQUE

Short skin contact maceration, followed by must separation and fermentation with selected yeasts. Fermentation temperature is 14 °C, for two weeks. Subsequently, the wine is left in contact with its noble lees for about a month.

AGING

Not recommended. It should be drunk within the year following harvest.

STORAGE

In a fresh, dry place, away from light.

SERVING TEMPERATURE

Serve cool (12-14 °C - 54-58° F).

FOOD MATCHES

Light turf starters, risottos, stewed or grilled white meats.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe: Leuchtend rosé mit lila Funken.
Bouquet: Intensiv, frisch und fruchtig mit einer Kirschnote.
Gaumen: Entschieden fruchtig, leicht aber anhaltend weinig, sehr würzig und weich.

REBSORTEN

Cannonau 40%, Sangiovese 30%, Montepulciano 30%.

ANBAUGEBIET

Dieser Wein wird aus einer Auswahl von Trauben der Region "Sibiola" erzeugt, die zur Gemeinde Serdiana zählt, mit mittelschweren Lehm-Kalk-Böden aus dem Miozän, mittlere Hügellage, halbtrockenes Klima.

AUSBAUTECHNIKEN

Nach kurzem, kaltem Einmischen mit der Schale wird der Most getrennt und die Gärung mit ausgewählten Hefestämmen eingeleitet. Die Gärtemperatur beträgt 14°C und der Gärprozess erstreckt sich über einen Zeitraum von einem Monat. Danach gärt der Wein mit der Weinhefe für etwa einen Monat.

ALTERUNG

Nicht zu empfehlen. Innerhalb eines Jahrs nach der Weinlese zu trinken.

LAGERTEMPERATUR

Kühl, trocken und dunkel lagern.

SERVIERTEMPERATUR

Kühl servieren (12-14°C).

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu deftigen Vorspeisen, Risotto, weißem Fleisch mit Sauce oder gegrillt.