



PODERE  
CASANOVA



CATERINA ROSÈ

un regalo di piacevoli sensazioni | *a gift of pleasant sensations*



# PODERE CASANOVA

## IL VINO:

Colore rosa corallo, perlage fine ed elegante. Al naso esprime una sottile e delicata nuance di sentori floreali (note di petalo di rosa) e fruttati (litchi e piccoli frutti rossi). Al palato risulta fresco, setoso, elegante, armonico e di buona persistenza.

## LA VINIFICAZIONE:

- Raccolta manuale e selezione dei grappoli
- Pressatura soffice a grappolo intero
- Fermentazione alcolica in piccole vasche di acciaio
- Chiarifica a freddo a fermentazione terminata
- Sosta sur lies (sulle fecce fini) per 90 giorni
- Rifermentazione in autoclave
- Affinamento per 6 mesi nei propri lieviti
- Filtrazione e imbottigliamento isobarico

**Annata:** 2018

**Zona di produzione:** Montepulciano (Si)

**Uvaggio:** 80% Sangiovese,

20% Chardonnay – Grechetto – Verdello

**Altitudine:** 288 mt

**Terreno:** ghiaia - argilla

**Anno di impianto:** 1998

**Periodo Vendemmiale:**

4° settimana Agosto - 1° settimana Settembre

**Densità ceppi/ha:** 6.250

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot

**Resa/ceppo:** 1,00 kg

**Pima Vendemmia:** 2018

**Affinamento:** 6 mesi sui propri lieviti

**Zuccheri residui:** 6 g/l

**Acidità totale:** 6.0 g/l

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo ma ugualmente a tutto pasto con formaggi freschi e leggeri, carni bianche, uova, insalate, primi piatti e risotti.

**Titolo in alcol:** 12%

**Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C

## THE WINE:

Coral pink colour, fine and elegant perlage. The nose expresses a light and delicate nuance of floral scents ( notes of rose petals) and fruity ( litchi and small red fruits).

It's fresh, silky, elegant, harmonious and persistent on the palate.

## WINEMAKING:

- Manual harvesting and selection of bunch of grapes
- Soft pressing for whole bunches of grapes
- Alcoholic fermentation in small stainless steel tanks
- Cold fining at the end of fermentation
- Dwell on lees for 90 days
- Re-fermentation in autoclaves
- Aging for 6 months on its own yeasts
- Isobaric filtration and bottling

**Vintage:** 2018

**Production area:** Montepulciano (Si)

**Field blend:**

80% Sangiovese, 20% Chardonnay – Grechetto – Verdello

**Altitude:** 288 mt

**Terroir:** gravel - clay

**Year of planting:** 1998

**Grape harvest period:** last week of August, before September

**Chopping strands density/ha:** 6.250

**Vine training system:** Spur cordon and Guyot

**Yield/chopping strand:** 1,00 kg

**First harvest:** 2018

**Refinement:** 6 month on its own yeasts

**Residues on sugar:** 6 g/l

**Total acidity:** 6.0 g/l

**Serving temperature:** 6 – 8 °C

## FOOD PAIRINGS:

Excellent as an aperitif but equally for the whole meal with fresh and light cheeses, white meats, eggs, salads, first courses and risottos.

**Alcohol concentration:** 12%

**Serving temperature:** 6 – 8 °C

