



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

OS ROSAE

LAZIO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uno degli obiettivi aziendali è stato, da sempre, quello di procedere alla riqualificazione e valorizzazione delle risorse vitivinicole del territorio. Nell'ambito di questo programma nasce OS ROSAE, vino ottenuto da uve NERO BUONO DI CORI vinificate in purezza.

I vigneti, come del resto tutta la superficie aziendale, sono rigorosamente condotti mediante pratiche di agricoltura biologica nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute altrui. La densità di impianto varia da 4.000 a 5.000 ceppi per ettaro e la resa per ettaro non supera mai gli 80 quintali di uva. Al fine di limitare la produzione si adottano adeguati sistemi di allevamento e in opportuni periodi dell'anno si procede al diradamento dei grappoli.

La rilevazione di alcuni parametri chimico-fisici ci consente di determinare il momento migliore per la vendemmia. Allo scopo di consentire l'estrazione della componente aromatica e cromatica che caratterizzeranno poi il prodotto finale. L'uva, raccolta manualmente e nelle prime ore del mattino, viene diraspata, raffreddata e pressata.

Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve subisce il processo di fermentazione alla temperatura di 17°C per circa 10 giorni. Ad un breve periodo di affinamento in contenitori di acciaio inox, segue l'imbottigliamento e la commercializzazione.