



# CLOS D'ALZETO

## L'Alzeto Rosé Prestige



 <b>Géologie</b> Arènes granitiques mêlées d'argile.	 <b>Encepagement</b> 100% Sciaccarello
 <b>Densité</b> 3300 pieds/ha	 <b>Rendement</b> Environ 35-40hl/ha
 <b>Vigne</b> 25 ans en moyenne	 <b>Exposition</b> Sud / Sud-Ouest
 <b>Température de dégustation</b> 10-12°C Toute l'élégance du Sciaccarellu avec des notes de pamplemousse et de pêche de vigne. Une bouche ronde, se finissant sur une subtile note de fraîcheur.	 <b>Temps de garde</b> > 3 ans
 <b>Récolte</b> De nombreux contrôles de maturité permettent de déterminer la date optimale de la vendange, parcelles par parcelles. Une grande importance est donnée à celle-ci, afin que le produit obtenu soit plein de finesse et de fraîcheur, sans excès d'alcool ou d'acidité. La récolte effectuée mécaniquement et tôt le matin ; un maximum de précautions est pris pour préserver les raisins de toute oxydation. Ainsi, les rotations de la vigne au chai sont rapides avec des bennes peu remplies.	 <b>Vinification</b> A l'arrivée au chai, les raisins sont triés et amenés par gravité dans les pressoirs pneumatiques. Une macération pelliculaire à froid et sous atmosphère neutre a lieu, suivie d'un pressurage léger. Le moût, débourbé par le froid et levuré, fermente à température thermorégulée aux alentours de 17°C pendant 10 à 15 jours. Les manutentions sont limitées au strict minimum pour conserver le plus de fruité possible.