

Campo alle Rose

Campo alle Rose rappresenta l'armonia delle influenze mediterranee. Un'unica espressione di cinque vitigni tradizionali a bacca bianca – Albarola, Trebbiano, Malvasia, Ansonica e Vermentino – provenienti da tre piccoli appezzamenti, con filari ornati da cespugli di rose selvatiche rivolti verso sud e piacevolmente esposti alla brezza marina. Un vino di corpo, pensato come un quadro di Van Gogh o di Cezanne, caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso unito ad eccezionali profumi di frutta matura – pesca gialla e ananas – note esotiche di frutta tropicale e di fiori color ambra, con un finale sapido e minerale.

*“Son quelle rose che a maggio tingono di rosso i filari
Quel profumo invitante di petali agitati al vento
Quel pensiero che le ha fatte fiorire proprio lì dove le ho sognate.”*

Stefano Salvetti, Vignaiolo e Proprietario



Campo alle Rose

Denominazione	Liguria di Levante IGT Bianco
Uvaggio	50% Vermentino, 20% Malvasia, 10% Albarola, 10% Trebbiano e 10% Ansonica
Annata	2018
Bottiglie prodotte	3.000
Età media vigneto	10 anni
Altitudine	20mt s.l.m.
Densità	7.000 ceppi/Ha
Note climatiche	L'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera insolita con grandi sbalzi di temperatura e frequenti piogge, dando origine ad un'esuberante vegetazione ed a una gran quantità di uva per pianta. L'estate è stata molto calda, con la quasi assenza di piogge, fino ad un anomalo caldo-umido nel mese di agosto. È stata necessaria e fondamentale una drastica vendemmia verde, per rimuovere i grappoli in eccesso e per aver una buona qualità delle uve. La raccolta è iniziata i primi giorni di settembre, producendo vini di grande eleganza e finezza.
Vinificazione	La raccolta è avvenuta a mano tra la seconda e la terza settimana di Settembre. L'uva è stata posta in cassette forate da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati manualmente prima della diraspatura, alla quale è seguita la macerazione di 8 giorni. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 18°C per circa 50 giorni. Campo alle rose rimane a contatto con le fecce nobili per 4 mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino illimpidisce per decantazione naturale.
Affinamento in bottiglia	4 mesi
Alcohol/Vol.	14,5%
Acidità totale	5,00
pH	3,32
Formati	0,75L in cartoni da 6 bottiglie

I livelli di solforosa sono al di sotto degli standard biologici.

