



rosa di
Beba

Vino Rosato – Fermentazione in Anfora

Il nome

"Rosa di Beba" è un omaggio affettuoso e personale alla forza femminile, alla delicatezza solo apparente e alla profondità nascosta dietro ogni sfumatura. Il vino porta il nome di chi lo ha voluto e immaginato, incarnandone la visione: un rosato fuori dagli schemi, capace di unire eleganza e carattere, sensibilità e struttura. Un vino che racconta – nel colore, nel profilo e nella materia – una storia di identità e radici.

Denominazione: Vino Rosato

Annata: 2024

Vitigno: varietà antiche di Canaiolo, mammolo, ciliegio, sangiovese e non si sa...

Zona di produzione: Anghiari

Altitudine vigneti: 500 m s.l.m.

Vinificazione:

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con una macerazione sulle bucce di circa due mesi in anfore di terracotta Tava. Al termine della macerazione si effettua un travaso, e il vino resta in affinamento sulle fecce fini fino a gennaio, con occasionali bâtonnage, sempre in anfora. Nessuna chiarifica, filtrazione o stabilizzazione forzata.



Affinamento:

- 2 mesi di macerazione in anfora
- 4 mesi circa di affinamento sulle fecce fini, in anfora

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosa ramato intenso, quasi buccia di cipolla. Al naso è complesso: frutti rossi delicati, scorza d'arancia, erbe officinali e un tocco minerale che ricorda la terracotta. In bocca è ampio, strutturato e salino, con una tessitura tannica gentile e una persistenza saporita e intrigante. Un rosato che sfida le convenzioni, tra rosso e bianco, tra forza e grazia.

Abbinamenti consigliati:

Piatti della cucina mediterranea, crudi di mare, carni bianche, pesce grigliato, couscous alle verdure, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 12–14 °C

Grado alcolico: 12,5 % vol

Produzione totale: 1600