

Rosi
Eugenio Rosi
Viticoltoe Artigiano

*Difeso dalle mura
che circondano il parco di Villa de Eccher
è il nostro vigneto sperimentale,
un piccolo gioiello in mezzo alla città di Rovereto.
Il rispetto della vitalità del terreno
e lo studio del naturale sviluppo della pianta
ci guidano nelle operazioni culturali.
Uva matura e salubre
fermenta spontaneamente,
e lentamente si ottiene una completa estrazione
dei particolari aromi e colori delle bucce.
I vini di più annate riposano insieme nella stessa
botte.
Semplicemente "Cabernet Franc"
per sottolineare l'essenza che porta alla nascita di
questo nuovo vino*

Eugenio

Proveniente dal vigneto biologico situato all'interno del parco di Villa de Eccher, nel centro storico della città di Rovereto, il Cabernet Franc, è il vino che ci ha consentito di sperimentare la vinificazione naturale e che poi ha preso vita attraverso essa.

L'uva fermenta spontaneamente in botti aperte per lunghi periodi che variano dai 40 ai 50 giorni.

Questo vino viene ottenuto facendo interagire, durante l'affinamento, tre annate diverse nelle stesse botti, dove l'annata nuova che viene aggiunta alle altre, ci permette di mantenere sempre il vino a contatto con i lieviti, un sistema che noi abbiamo chiamato "solera a scalare".

Vinificato e affinato senza uso di solforosa aggiunta viene poi imbottigliato senza essere filtrato, aggiungendo solo in quest'ultima fase una quantità minima di solfiti.

E' una produzione limitata di bottiglie che nelle sue annate future potrà raggiungere un massimo di 1800 bottiglie.

"Cabernet Franc" semplicemente per sottolineare l'essenza che porta alla nascita di questo vino.