

# ANITA 2024 | Marche rosato Igt | SCHEDA VINO



Il nome di questo vino si ispira al mondo del fumetto anni '70 di cui Ennio, papà di Massimo è stato uno dei più apprezzati editori di quegli anni con riviste di culto come Sorry, Almanacco Veneziano e Fantascienza.

Un rosato di carattere, un po' lontano dagli standard conosciuti per un vino rosato.

Il Gaglioppo si esprime in una versione diversa da quella conosciuta, in un rosato intrigante, il vitigno che abbiamo fatto nostro e su cui abbiamo puntato la maggior parte dei nostri sforzi, non delude mai.



## ANITA 2024 Marche bianco Igt

**Tipologia :** Gaglioppo  
**Età delle viti :** 10 anni  
**Temperatura di servizio :** 12, 14 gradi  
**Forma di allevamento :** Guyot singolo  
**Piante per ettaro :** 5.500  
**Resa per ettaro :** 45 q/ha  
**Conduzione agricola :** BIOLOGICA  
**Alcool :** 12,0  
**Zuccheri residui :** 0,10 g/L  
**Acidità :** 7,40 g/L  
**Solfiti :** 31 mg/L

### PROVENIENZA

Il Gaglioppo dà un vino rosso rubino con sottili sfumature granate. Il naso si caratterizza con note di frutta rossa matura, di ciliegie e marasche, accompagnate da profumi floreali di violetta e speziate di liquirizia. Al palato si presenta strutturato, con un tannino quasi vellutato e un finale molto persistente. Il Gaglioppo necessita di lunghi invecchiamenti che ripagano con un vino intenso e longevo.

### ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. Da aprile in poi, invece, il clima è stato secco e caldo. La fioritura si è presentata nella norma e l'estate è trascorsa con clima caldo e secco, fortunatamente nell'ultima fase della maturazione abbiamo avuto alcune piogge che hanno favorito la maturazione ottimale. Le uve sono state raccolte alla fine di settembre.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosa pallido
- note di frutta rossa matura, di ciliegie e marasche accompagnate da profumi floreali di violetta
- strutturato, con una piacevole fruttata dolcezza

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina a primi piatti elaborati, taglieri di formaggio stagionati, salumi. Ottimo anche come vino da aperitivo.

### VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve, macerazione con le bucce per 12 ore, una volta tolte fermentazione a temperatura controllata a 14 gradi in tini di acciaio, maturazione 10 mesi sulle fecce fini con bâtonnage.

### VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Sant'Elpidio Morico, 367 m. sul livello del mare, esposto a pieno sud, quindi sempre soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione. Ci troviamo in un canalone tra il mare e la montagna, con freschi venti mattutini che asciugano le piante dall'umidità notturna, permettendo così di ridurre al minimo i trattamenti biologici. Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.