

ROSATO IGT TOSCANO



Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Vitigno: Sangiovese

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Altitudine: 350 mt

Suolo: sabbioso- argilloso

Vendemmia: a mano, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve in assenza di aria, permanenza per 10-12 ore con le bucce, fermentazione per 10 giorni in vasche d'acciaio a una temperatura controllata di 15-18 °C.

Colore: colore rosato buccia di cipolla

Bouquet: Profumo fresco e piacevole con note floreali di rosa canina e ciliegia

Palato: Gusto fresco e fruttato che rispecchia le note avvertite al naso. Persistenza molto buona e piacevoli note minerali

Abbinamenti: aperitivi, antipasti di pesce, piatti di pesce non strutturati, primi piatti alle verdure e carni bianche. Molto apprezzato anche accompagnato alla pizza e a formaggi freschi.