

Rosato 2021

Indicazione Geografica Tipica – Toscana

<i>Zona di produzione:</i>	<i>Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud – sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia</i>
<i>Tipologia di terreno:</i>	<i>Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro</i>
<i>Uve:</i>	<i>60% Sangiovese, 40% Syrah</i>
<i>Tecnica di Produzione:</i>	<i>Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, (14°/16°)</i>
<i>Analisi:</i>	<i>Alcool 12.5% Acidità totale 6,8 g/l</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Cordone speronato</i>
<i>Densità di impianto:</i>	<i>5300 piante per ettaro</i>
<i>Resa per ettaro:</i>	<i>90/ 100 quintali di uva</i>
 <i>Caratteristiche</i>	
<i>Colore:</i>	<i>Rosato brillante</i>
<i>Profumo</i>	<i>Al naso si evidenziano note fruttate con sentori di fragola di bosco.</i>
<i>Sapore:</i>	<i>Coinvolgente equilibrio tra freschezza e sapidità che lo rendono piacevole</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Ottimo come aperitivo, ma anche per accompagnare il pasto, dall'antipasto ai primi per finire in bellezza con piatti a base di pesce.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>10°/12°</i>
<i>In cantina:</i>	<i>Conservare coricato, in locale fresco e buio</i>

