

IGT TOSCANA ROSATO “ROSATO”

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 60 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA PER ETTARO: 3000 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE: 3500 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

ALCOOL: 13%

UVAGGIO: 80% Sangiovese, 20% Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12°

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosa brillante con riflessi corallo, profumo delicato e gradevolmente fruttato con note di frutta rossa, ciliegia e lampone. In bocca risulta fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza ed acidità, con retrogusto fresco e delicato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo per accompagnare salumi toscani, antipasti, piatti di pesce ed aperitivi estivi.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono selezionate a mano, diraspate delicatamente e sottoposte a criomacerazione per alcune ore alla temperatura di 8°C. Il mosto ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 10°C, in modo da ottenere una decantazione naturale. Successivamente avviene l'innesto della fermentazione alcolica che viene condotta a basse temperature (16°C) per mantenere intatti gli aromi primari tipici. Durante questo periodo vengono effettuati Batonnage in acciaio.

MATURAZIONE: Dopo la fermentazione alcolica sosta per almeno 5 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO: almeno 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEL PRODUTTORE: Le uve con cui produciamo il Rosato provengono dagli stessi vigneti destinati alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano Selezione, selezionate all'interno del vigneto piantato oltre 60 anni fa. Per questo vino viene effettuata un'apposita raccolta, le uve vengono raccolte almeno 3 settimane prima rispetto al normale periodo di vendemmia.

