



ROSATO

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2022	Rosato fruttato e floreale, di grande freschezza	100% Sangiovese	Gavorrano (GR)

Prodotto da uve Sangiovese in purezza, raccolte nei vigneti di Rocca di Frassinello. Un vino dal colore rosa tenue di petalo di pesco grazie al breve contatto del mosto fiore con le bucce. Nel calice esprime grande freschezza e sapidità, caratteristiche che rimandano allo stile provenzale dei migliori rosati francesi.

Note degustative: invita all'assaggio con note fruttate di pesca e melograno. Il sorso è di morbida eleganza sapida con una leggera speziatura ed un finale lungo di mandorla fresca.

Abbinamenti: perfetto per l'aperitivo. Si accompagna bene con antipasti di pesce e piatti di mare, verdure al forno, formaggi scamorza o pecorino e carni bianche.

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 90 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto, inizio settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio e bottiglia

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

