

## ROSÈ

## TOSCANA

## IGT

---

Questo vino Rosato di Toscana è ottenuto da uve Sangiovese coltivate in vigneti che producono alcuni dei migliori vini rossi della regione.

Questo rosato è versatile, di carattere e di alta qualità, perfetto da gustare sotto il sole toscano.

Dopo la vendemmia, le uve vengono selezionate a mano e accuratamente diraspate, quindi lasciate macerare per circa 5 ore fino a ottenere il desiderato colore delicato rosa cipolla, prima di essere pigiate delicatamente.

Il prezioso succo viene poi trasferito in vasche di acciaio dove avviene la prima filtrazione a basse temperature controllate, con fermentazione che inizia solo dopo che le temperature sono aumentate.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

Questo Rosato di Toscana 100% Sangiovese si presenta al naso con delicate note floreali di rosa e peonia, al palato con freschezza e mineralità. In bocca offre sentori di lampone brillante e ciliegia morbida, e ha un finale persistente e delicato.

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con una disposizione delle piante distanziate di 240x75 cm

VITIGNO: 100% sangiovese

VENDEMMIA: Manuale, le uve vengono selezionate a mano prima e dopo la diraspatura