

# *Al Sangiosé*

IGT COSTA TOSCANA  
SANGIOVESE ROSATO



*Un rosé frais obtenu à partir de raisins Sangiovese sélectionnés récoltés à l'avance et à la main, avec une excellente teneur en sucre et en polyphénols. Le résultat est un vin frais et harmonieux avec un taux d'alcool modéré.*

**CÉPAGES:** Sangiovese

**TERROIR:** sableux (85%) avec des traces d'argile (10%) et de limon (5%), couleur claire, profondeur moyenne.

**DENSITÉ DE PLANTATION:** 5 000 pieds à l'hectare  
**SYSTÈME DE CONDUITE:** cordon de Royat à 80 cm du sol

**RENDEMENT À L'HECTARE:** 30 quintaux

## VINIFICATION

Les raisins Sangiovese sont récoltés à la main fin août ou début septembre.

Les raisins sont éraflés et sélectionnés sur une bande vibrante, puis macérés dans une cuve en acier inoxydable jusqu'à ce que la couleur atteigne l'intensité et la nuance désirées. À ce stade, le vin est décanté et la fermentation commence à une température de 18 ° C. En fin de fermentation, les lies les plus grossières sont enlevées et l'affinage sur les lies plus fines commence par une agitation quotidienne qui se poursuit jusqu'en janvier. Le vin est filtré, sans clarification, avant la mise en bouteille qui a lieu en février.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur ténue, rose poudré aux reflets cuivrés. Nez floral, aux notes d'abricot. En bouche, fraîcheur et minéralité marquée.

## ACCORDS

Excellent avec tous les types d'entrées, ainsi qu'avec les plats de pâtes et les soupes de poisson, la soupe toscane et tous les plats de légumes. Son caractère en fait également un accompagnement idéal pour des collations rapides.