

Al Sangiosé

IGT COSTA TOSCANA
SANGIOVESE ROSATO



Un rosato fresco ottenuto da uve Sangiovese selezionate raccolte anticipatamente e a mano, con un ottimo contenuto zuccherino e polifenolico. Il risultato è un vino fresco, armonioso e con una moderata percentuale di alcol.

VITIGNO: Sangiovese
TERRENO: sabbioso (85%) con tracce di argilla (10%) e limo (5%), colore chiaro, media profondità
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo
RESA PER ETTARO: 30 quintali

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve Sangiovese è eseguita a mano a fine agosto o inizio settembre.

Le uve vengono diraspate e selezionate su un nastro vibrante, quindi macerate in una vasca di acciaio inox fino a quando il colore raggiunge l'intensità e la sfumatura desiderate. A questo punto il vino viene travasato e ha inizio la fermentazione a una temperatura di 18°C. Al termine della fermentazione, le fecce più grossolane vengono rimosse e l'invecchiamento sulle fecce più fini inizia con l'agitazione quotidiana che si protrae fino a gennaio. Il vino viene filtrato, senza chiarificazione, prima dell'imbottigliamento che ha luogo a febbraio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore tenue, rosa cipria con riflessi ramati. Floreale, con note di albicocca al naso e una spiccata mineralità e freschezza in bocca.

ABBINAMENTI

Eccellente con tutti i tipi di antipasti, così come con i primi piatti e le zuppe di pesce, la zuppa toscana e tutti i piatti a base di verdure. Il suo carattere lo rende anche un accompagnamento ideale per spuntini veloci.