

Il Sangiosé

IGT TOSCANA ROSATO



Un rosato fresco prodotto da uve raccolte a perfetta maturazione che permettono di ottenere un vino armonico.

VINIFICAZIONE

I grappoli di Sangiovese vengono raccolti a mano. L'uva viene diraspata e selezionata attraverso un tappeto di cernita vibrante, di seguito si effettua una macerazione in serbatoio inox fino a che il colore ha raggiunto l'intensità e la nuance desiderate. A tal punto si "svina" e si avvia la fermentazione che viene condotta a 18° C. A fine fermentazione si eliminano con un travaso le fecce più grossolane e si inizia un affinamento sulle fecce leggere con agitazioni giornaliere fino a gennaio. A febbraio viene infine imbottigliato, senza eseguire chiarifiche, il vino viene solamente filtrato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore caratteristico con riflessi ramati. Al naso si presenta floreale con sentori di albicocca. Al palato risulta caratterizzato da una spiccata mineralità e freschezza.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i tipi di antipasti, con i primi e le zuppe di pesce; le zuppe toscane e tutti i piatti di verdura. É ideale anche per accompagnare spuntini veloci.