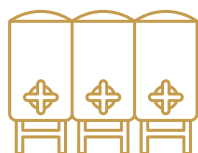


Damare Rosato

-Diadema-



Italia
Toscana
Impruneta



VINIFICAZIONE

Dalla prima raccolta delle uve Sangiovese si ottiene una selezione di uve che vengono pressate delicatamente; segue un illimpidimento statico a freddo e la fermentazione alcolica a temperatura di 16°C in acciaio.



AFFINAMENTO

Affinamento sur lies per 5 mesi.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Toscana Rosato

TIPOLOGIA

Rosato

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Sangiovese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Inizio Settembre



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di color rosa chiaro
provenzale.



Un naso nitido di melograno e rose, lavanda, ribes rosso, zenzero che svela anche un lato gessoso e fruttato di fragolina di bosco.



Il sorso ha piglio sapido, si svolge fresco e lieve con tocco mentolato fino a chiudere su mandarino tardivo, pompelmo rosa e violette con rimandi di erbe aromatiche.