



Rosato di Sangiovese

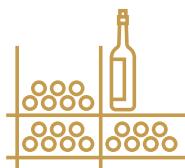


-Fietri-



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene per il 50 % da pressa e 50 % da salasso in tini di acciaio a temperatura controllata. Durata della fermentazione: 22 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino matura 6 mesi in acciaio inox e in seguito 2 mesi in bottiglia.



Sfumature rosa cerasuolo addolcite da note dorate, con effetto ottico di grande luminosità e tonalità cromatica unica.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi mediterranei avvolgenti di salvia e salgemma estive e fiori rossi, altalenati dalla fragranza di succo di fragola e lampone.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Toscana Vino Rosato

TIPOLOGIA

Rosato

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Sangiovese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato, Vino Biologico

VENDEMMIA

Fine Settembre-inizio Ottobre



Schietto e sincero, brioso e asciuttissimo. La freschezza iniziale cede il posto al sapore austero del Sangiovese, lasciando un finale lindo e sapido, tutt'altro che corto.