

LE COSE CHE CONTANO

MAREMMA TOSCANA ROSATO

denominazione di origine controllata

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Vitigno: Sangiovese

Terreno: profondo, marno-sabbioso, mediamente dotato di scheletro e sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Forma di allevamento: cordone speronato

Modalità di raccolta: manuale, in cassette

Vinificazione e affinamento: all'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e subito pressate delicatamente. Il mosto ottenuto viene fermentato in acciaio ad una temperatura di circa 16°C. Dopo la fermentazione segue l'affinamento sulle fecce fini per circa due mesi trascorsi i quali, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Note gustative: al colore è rosa tenue, buccia di cipolla dorata. Bouquet elegante e avvolgente con note di erbe aromatiche, frutta tropicale e fiori bianchi. Al gusto fresco, avvolgente e di buona persistenza.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C



*Alessandro Tofanelli
"Le cose che contano"*