



Cost'è

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Prevalentemente Sangiovese vinificato in bianco con una piccola percentuale di Vermentino.

DESCRIZIONE

Il rosato in perfetto stile provenzale: il matrimonio ideale tra il Sangiovese e il Vermentino.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali. I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Vermentino. La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta.

Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Vermentino, che è la nostra varietà bianca più tardiva, è iniziata l'undici di settembre. L'elevata ventilazione delle nostre vigne di Vermentino nelle ore più calde del pomeriggio ha permesso di difendere profumi e acidità. Per preservare profumi e freschezza il Sangiovese destinato a questo vino è stato raccolto il diciotto di settembre.

Vino dalle nuance rosa pallido; al naso spiccano le tipiche note di frutti rossi del Sangiovese e i sentori agrumati e di salvia del Vermentino. Fresco, sapido e con una buona persistenza.

Delizioso come aperitivo, è perfetto per accompagnare piatti leggeri sia di carne che di pesce.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: il Sangiovese è stato vinificato in bianco a bassa temperatura (16-18°) in tini in acciaio; Il Vermentino è stato fermentato a bassa temperatura (13-16°C) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi c.a.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l