



ROSATO

Apelación	Rosato Toscana I.G.T.
Variedades de uva	100% Sangiovese
Características de los viñedos	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media.
Vinificación	Vendimia y almacenamiento de uvas con nieve de carbono. Vinificación a baja temperatura (máximo 27 ° C) con maceración en las pieles durante algunas horas, trasiego y finalización de la fermentación sin contacto con las pieles.
Crianza	En acero durante tres meses con lías finas.
Envejecimiento	Breve reposo en depósitos de acero antes del embotellado, que se lleva a cabo en la primavera siguiente a la vendimia.
Conservación	Hasta 2 años.
Color	Rosa medio, intrigante, brillante y lleno.
Aroma	Notas de caramelo de bayas, fresas y frambuesas, rosa roja y rosa mosqueta.
Gusto	Carácter afrutado, amenizado por sabor y frescura. Notas frutales y minerales.
Temperatura de servicio	12°C
Maridaje	Perfecto con aperitivos a base de embutidos, primeros platos con salsas de carne, segundos platos con carnes blancas o sopas de pescado.
Tamaños disponibles	Botellas de 0,75 l.