

## ROSATO

Denominazione	Rosato Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	100% Sangiovese
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti.
Vinificazione	Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce .
Maturazione	In acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.
Conservazione	Sino a due anni.
Colore	Rosa cerasuolo medio, intrigante, luminoso e pieno.
Profumo	Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina.
Gusto	All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Temperatura di servizio	12°C
Abbinamenti	Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti a base di carni bianche o zuppe di pesce.
Formato disponibile	Bottiglie da lt. 0,75