



## Rosato Igt Toscana



100% Sangiovese, il vino Igt Toscana Peteglia Rosato viene prodotto da vigneti tra i 10 e i 20 anni di età. Vendemmia precoce, macerazione prefermentativa, fermentazione a bassa temperatura ed operazioni di bâtonnage, sono le lavorazioni di cantina che lo contraddistinguono. Risulta essere un vino estremamente fruttato, dalla grande freschezza che ne rende piacevolissima la degustazione.

## Vinificazione

L'uva (100% Sangiovese), selezionata e vendemmiata manualmente all'inizio della prima decade di settembre, si presenta con una buona colorazione della buccia e con un corredo zuccherino in buon rapporto con quello acido.

Ad una macerazione prefermentativa delle uve per circa 12 ore a basse temperature per acquisire la caratteristica colorazione rosa melograno, ne segue una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati e si protrae per circa 21 giorni con temperature controllate dai 12°C fino ad un massimo di 15°C nelle fasi finali, per preservare al meglio la freschezza degli aromi fermentativi.

## Invecchiamento

Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene sottoposto alle naturali temperature invernali per evitare l'inizio della fermentazione malolattica. Segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per circa 5 mesi con operazioni di bâtonnage settimanali.

Il vino affina per circa 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosa melograno tenue, con riflessi luminosi e vivaci, risulta avere profumi freschi ed intensi che ricordano la pesca, piccoli frutti di bosco ed il mango. Al gusto ha una buona sapidità, ben integrata con la vivacità della freschezza acida, con un finale dolce ed armonico.

Si abbina bene con piatti a base di pesce, ma risulta essere ideale se utilizzato come introduzione ai pasti accompagnato da salumi e formaggi.

Si consiglia una temperatura di servizio di 10°C in calici di media ampiezza

Denominazione: *IGT Toscana Rosato*

Vitigni: *Sangiovese 100 %*

Tipologia del terreno: *origine arenaria*

Altitudine media: *300-330 m s.l.m.*

Sistema d'allevamento: *Guyot*

Densità d'impianto: *4.500 piante/HA*

Resa di uva per ettaro: *100 q.li/HA*

Periodo di vendemmia: *Primadecade di Settembre*

Contenuto alcolico: *13,0-13,5 % vol.*

Acidità Totale: *5,60-6.30 g/L*

pH: *3,20-3,30*

Residuo zuccherino: *1,00-2,00 g/L*

*"... con queste bottiglie vogliamo raccontarvi la nostra storia, farvi avvolgere da quei profumi che si possono percepire nei nostri vigneti durante i tramonti estivi..."*

