



RHOSEAS ROSATO IGT

Uvaggio: Sangiovese e Shiraz.

Vigneto: esposizione a sud sud-ovest
altitudine 260 mt.

Allevamento: cordone speronato.

Densità impianto: 4.500/5.200 piante ad ettaro.

Vendemmia: entro il 20 di settembre.

Temperatura di fermentazione: 18°/20° C

Vinificazione: Svinatura subito dopo la
pigiatura e fermentazione
in bianco a temperatura
controllata in tini di acciaio.

Affinamento: acciaio.

Produzione: 6000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: vino dal bel colore rosato intenso
con lievi riflessi violacei.

Olfatto: Profumo fine, intenso, etereo
con note di fiori e frutti rossi,
cerasuola.

Palato: sapido e leggero al palato con
buona freschezza, vivacissimo...
non sta nella bottiglia!!

Abbinamenti: perfetto per cominciare si abbina
poi a piatti di pesce e carni
bianche

Temp. di servizio: 15 C°

