

VERSÝ IN ROSE



DENOMINAZIONE

Toscana IGT Rosé

VARIETÁ

Syrah con un piccolo tocco di Vermentino

RESA

70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con 8.000 piante per ettaro condotto in maniera biodinamica. Attenta selezione dei germogli, defogliatura e diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia manuale si svolge generalmente ad inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice ed estrazione del mosto fiore, circa un 30% della prima pressatura. La fermentazione alcolica si svolge direttamente in tonneaux da 600 lt.

AFFINAMENTO

Affinamento di circa 8 mesi in tonneaux.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa pallido con riflessi brillanti, al naso colpisce per la sua intensità. Eleganti profumi di frutta come la pesca ed il melone con una nota minerale. Il gusto ampio e complesso di buona struttura.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Risotto ai frutti di mare, grigliate di pesce e crostacei in generale. Ottimo con pesce ricco e pietanze a base di salmone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C