



**CELESTINA FE'**  
*Boutique Winery in Tuscany*

## Descrizione

La base di questo IGT Toscana è il Sangiovese, con l'aggiunta di Mourvedre, che ne esalta le note fruttate. E' un vino rosato ad alta seduzione, che intriga con il suo fascino suadente.

## Caratteristiche

**Vendemmia:** dal 10 settembre al 10 ottobre. Uve raccolte tutte a mano, in cassetta.

**Vigneto:** cordone speronato basso, alta densità di ceppi per ettaro (6.500).

**Uve:** Sangiovese 95% e Mourvedre 5%.

**Vinificazione:** in bianco. Immediata pressatura dell'uva intera e separazione del vino fiore. Vinificazione in vasche di acciaio senza controllo della temperatura e con una sola piccola aggiunta di SO2. Nessuna macerazione.

**Maturazione e affinamento:** in vasca di acciaio e bottiglia

**Longevità annata 2015:** 3 anni.

**Dati analitici:** alcool 15,00 gr/l – acidità totale 5,89 gr/l – acido malico 0,72 gr/l.

**Analisi organolettica:** Rosa acceso intenso con sfumature viola

Al naso si percepiscono note di melone maturo e mango, una mescolanza di frutti esotici e agrumi. In bocca e' un vino potente ma molto equilibrato. Molto persistente ma scende come un velluto, accarezzando il palato.

Non necessita di una temperatura eccessivamente fredda, si può gustare alla temperatura che si preferisce.



Fe'

Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob.: +39 339 6774045

[info@celestinafe.com](mailto:info@celestinafe.com) - [www.celestinafe.com](http://www.celestinafe.com)