



*“25hl” perché ?  
.....perché ne produciamo una quantità massima di 25 ettolitri*

**Varietà:** Syrah , con una piccola percentuale di uve Vermentino.

**Denominazione:** Toscana Rosato Indicazione Geografica Tipica

**Annata:** 2018

**Vendemmia:** selezione in campo e raccolta delle uve a mano.

**Vinificazione:** dopo la diraspatura, le due varietà di uve sono pressate insieme sofficemente e la separazione del mosto dalle bucce è immediata. Fermentazione per 10 giorni a una temperatura di circa 13/15 °.

**Affinamento:** 5 mesi in vasche d'acciaio , che contribuiscono ad esaltarne i profumi e gli aromi.

**Note di degustazione:** alla vista il vino ha un colore che richiama la rosa gallica, al naso è floreale con profumi di petalo di rosa, e fruttato con note di fragola e ciliegia. Al gusto il vino è molto equilibrato tra la parte acida e il corpo, si lascia bere con facilità.

**Abbinamenti:** un vino versatile, che si fa apprezzare come aperitivo ed ha corpo e carattere per accompagnare un intero pasto a base di pesce, abbinandosi in particolare ai crostacei, ma anche alle carni bianche e ai formaggi a pasta morbida.

**Temperatura di servizio:** servire fresco a 10-12°C, stappando la bottiglia al momento.

**Tenore alcolico:** 13%

**Formato Bottiglia:** borgognotta bianca da 75 cl

**Numero di bottiglie prodotte:** 2.130