

# ROSAMUNDI

## MAREMMA TOSCANA D.O.C. ROSATO



*Prodotto dal 2012 con 100% Sangiovese, vinificato in bianco, dal 2018 completamente rinnovato nel packaging, più ricercato ed elegante, con un nuovo nome.*

*Rosamundi (o rosa Gallica), è una rosa nativa del sud e centro Europa. È stata una delle prime specie di rosa coltivate dai Greci e dai Romani, era usata comunemente nei giardini medievali.*

*Nel XIX secolo era considerata una delle più importanti specie di rosa. Profumi di fiori, note di frutta, per accompagnare aperitivi e antipasti leggeri. Sposatelo col pesce, per non dimenticarvene, unitelo a primi piatti leggeri, per goderne appieno.*

### PRODUZIONE

**Epoca di vendemmia:** La vendemmia si svolge durante la seconda settimana di Settembre. Le vinacce vengono subito separate dal mosto con una pressatura soffice. **Vinificazione:** La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, con uso di ghiaccio secco per evitare il contatto con l'aria, così da esaltare i profumi primari e il colore rosato. Segue fermentazione a 18°C per circa 21 giorni. Il vino dopo il primo travaso ha sostato sulle sue fecce fino a 15 giorni prima dell'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Uvaggio:** 100% Sangiovese  
**Colore:** rosa cerasuolo brillante  
**Bouquet:** interessante quadro olfattivo, pesca, pompelmo, agrumi, rosa  
**Gusto:** fresco, minerale, sapido  
**Temperatura di servizio:** 18°C  
**Abbinamento:** filetto di tonno in crosta di patate  
**Produzione in n. di bottiglie:** 10.000  
**Formati disponibili:** Borgognotta da 750 ml in cartoni da 12

*Produced since 2012 with 100% Sangiovese. Vinified as a white wine without skin contact.*

*The name Rosamundi comes from one of the first rose varieties cultivated by the Greeks and Romans. It is native to Southern and Central Europe and was commonly used in medieval gardens. In the 19th Century, it was considered to be one of the most important rose species.*

*Flowery aromas with fruity notes; it goes well with aperitifs and appetizers. For an unforgettable experience, try it with fish and to fully enjoy it, drink it with light dishes. Since 2018 completely renewed in packaging and name.*

### PRODUCTION

**Harvest time:** second week in September. The grape skins are immediately separated from the must with a soft pressing. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks at 18° C and lasts roughly 21 days. Dry ice is used to maintain the prominent bouquet and pink color. The wine, after the first racking, is left on its lees up to 15 days before being bottled.

### ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

**Grapes:** 100% Sangiovese  
**Color:** clear cherry-pink  
**Bouquet:** interesting structure, strawberry notes  
**Taste:** fresh, mineral with a delightfully clean finish  
**Service Temperature:** 64° F  
**Suggested Food Pairing:** tuna fillet with potato  
**Annual production:** 830 cases  
**Available format:** Bourgonet 750 ml in 12 bottles cases

.75 L