



Rosato

Vendemmia 2019

Maremma Toscana d.o.c.

Uve: Ciliegiolo e sangiovese

Alc. 14%

Ciliegiolo e sangiovese per il nostro rosato 2019. Le uve, provenienti dai nostri vigneti a Pitigliano e Sovana sono raccolte e selezionate manualmente.

Il mosto destinato a produrre questo vino rosato viene separato dalle bucce subito dopo la diraspatura quando ancora le sostanze coloranti della buccia non si sono ancora diffuse.

La fermentazione avviene senza l'aggiunta di lieviti in acciaio a temperatura controllata a circa 18°C.

E' un vino dal colore rosa salmone, dal profumo complesso, di buon corpo e mineralità, con l'acidità bilanciata da un giusto grado alcolico.