



I VINI DI MAREMMA



Il vino è un prodotto naturale, la cui qualità dipende dalle condizioni climatiche e pedologiche del territorio di provenienza. Le caratteristiche organolettative possono variare nel tempo e in base alle annate.

Il vino è un prodotto naturale, la cui qualità dipende dalle condizioni climatiche e pedologiche del territorio di provenienza. Le caratteristiche organolettative possono variare nel tempo e in base alle annate.

Il vino è un prodotto naturale, la cui qualità dipende dalle condizioni climatiche e pedologiche del territorio di provenienza. Le caratteristiche organolettative possono variare nel tempo e in base alle annate.

Pressatura soffice delle uve intere
Decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata per 25-30 giorni.

Tre mesi sui lieviti.

Alcool 13,50% vol.

Il vino è un prodotto naturale, la cui qualità dipende dalle condizioni climatiche e pedologiche del territorio di provenienza. Le caratteristiche organolettative possono variare nel tempo e in base alle annate.

Rosa Purpureo carico

Delicato, fruttato con sensazioni di frutti di bosco.

Morbido, ricco di polpa, nello stile classico degli antichi rosati toscani.

Il vino è un prodotto naturale, la cui qualità dipende dalle condizioni climatiche e pedologiche del territorio di provenienza. Le caratteristiche organolettative possono variare nel tempo e in base alle annate.

ALBARESE

