



## **VEDOROSA**

### **TOSCANA ROSATO IGT**

**VARIETA' DELLE UVE**  
Grenache 90% - Pinot nero 10%

**VIGNETI**  
Tutti interni all'azienda, esposizione ovest / sud ovest  
**Sesto d'impianto:** 200x80 (6250 ceppi/ha)

**RESA**  
**Uva:** 50 ql / ha – **Vino:** 70%

**VINIFICAZIONE**  
**Macerazione:** a freddo con le bucce per breve tempo  
**Fermentazione alcolica:** a temperatura controllata in tini d'acciaio

**MATURAZIONE**  
8 mesi in acciaio

**AFFINAMENTO**  
6 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE ANNUA**  
2000/3000 bottiglie

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Olfatto:** intenso di note floreali e fragoline di bosco  
**Gusto:** elegante, equilibrato nelle note acide, fresco e leggero con grande corrispondenza naso / bocca



Casavyc produce dal 2007 vini originali da vigneti a 500 m. di quota. Freddo, neve, boschi persi nelle nebbie dell'alba, questa è la nostra Maremma. Una Maremma che non ti aspetti, che da ai nostri vini caratteristiche uniche di freschezza, acidità, eleganza, sapientemente avvolte dal vellutato mantello del sole generoso di questo territorio.