



Rosato IGT



Uva: Aleatico 40% Sangiovese 30%, Syrah 30%
Tipologia del terreno: Calcareo Argilloso
Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro
Resa: 70,00 ql/ha
Periodo di vendemmia: Fine Settembre
Macerazione: 8 ore sulle bucce
Fermentazione: Senza bucce in acciaio a temperatura controllata di 18°C, per circa 15 giorni
Affinamento: Acciaio e bottiglia
Alcol: Circa 13%

Colore: Rosa cerasuolo
Profumo: Vinoso e leggermente pepato, sentori di frutta rossa fresca
Sapore: Di corpo lieve e leggero, ha buona acidità accompagnata da aromaticità di frutti rossi
Temperatura di servizio: 10-12°C
Abbinamento: Pietanze e antipasti gustosi a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati, salumi leggeri, minestre sia in brodo sia asciutte con salse rosse

Grape Variety: Sangiovese 80%, Syrah 20%
Type of soil: Clay and limestone
Vine density: 5.500 plants per hectare
Grape yield: 70,00 q/ha
Harvest: End of September
Maceration: 8 hours in the skins
Fermentation: Stainless steel tanks at controlled temperature of 18°C, approximately for 15 days
Ageing: Stainless steel and bottle
Alcohol: Approximately 13%

Colour: Cherry red
Bouquet: Vinous with slight aromas of black pepper, fragrances of fresh red fruits
Taste: Light and soft bodied, has a good acidity which combines with flavours of red fruits
Serving temperature: 10-12°C
Pairing: Tasty starters with fish, pasta with delicate sauces, light cold meats

