

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 q/ha

Periodo di vendemmia: Settembre

Macerazione: 4 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: Aleatico 40% Sangiovese 30% Syrah 30%

Type of soil: Clay and limestone

Vine density: 5.500 plants per hectare

Grape yield: 70,00 q/ha

Harvest: September

Maceration: 4 hours with 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

