

## ROSATO 2022 IGT

**Uve:** 100% sangiovese

**Vinificazione:** *pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.*

**Permanenza sulle piccole fecce:** 4 mesi

**Affinamento in bottiglia:** oltre 2 mesi

**Grado alcolico:** 12,5 % Vol.

**Temp. di Servizio:** 12 °C

**Colore:** *rosa tenue molto brillante.*

**Profumo:** *intenso e netto di frutta fresca, marasca e lampone, piacevoli note floreali e di erbe aromatiche.*

**Gusto:** *ricco, avvolgente ed equilibrato. Freschezza e sapidità ne esaltano l'eleganza.*

**Abbinamento:** *si sposa perfettamente con primi piatti estivi come con antipasti a base di formaggi e salumi.*

**TOT. bottiglie prodotte:** 2.800

