

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

