



ROSATO IGT 2025



VITIGNI

Sangiovese Grosso 100%



ETTARI TOTALI

9,00 Ha

ESPOSIZIONE

Nord Est/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato / Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 viti/Ha



VENDEMMIA

Raccolta esclusivamente manuale effettuata da personale esperto alla fine di Agosto - inizio di Settembre.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox.

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto, argilla, sabbia e galestro.

ANNO DI IMPIANTO

1988-1989-2000-2015-2022

RESA

--

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata, pressatura diretta, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata. 5-6 mesi sulle fecce fini.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

16 - 17°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completamente svolta in acciaio.



Grado alcolico

13,60%

Acidità totale

6,15 g/l

Zuccheri residui

<1,00 g/l



L'annata 2025 a Montalcino si è profilata come un'annata di ottima qualità, caratterizzata da un andamento climatico complessivamente equilibrato. L'inverno, di stampo mite, ha favorito un'adeguata ripresa vegetativa in assenza di eventi di freddo estremo. La primavera si è sviluppata in modo regolare, con precipitazioni ben distribuite che hanno favorito un germogliamento uniforme e uno sviluppo vegetativo costante.

L'estate ha fatto registrare temperature elevate ma non estreme, mitigate da utili escursioni termiche e da sporadiche piogge.

Le condizioni climatiche di fine estate e inizio autunno hanno favorito una maturazione lenta e progressiva delle uve.

Alla vendemmia, le uve hanno raggiunto un ottimo equilibrio tra maturazione tecnologica e fenolica, con profili aromatici nitidi, buona freschezza e tannini ben maturi.



Colore rosa fiore di pesco con riflessi tipici del Sangiovese. Sentori di piccoli frutti rossi freschi, ribes, fragolina di bosco e cenni agrumati di pompelmo rosa, piacevolmente accompagnati da note floreali di rosa. Dalla freschezza vibrante, al sorso offre sapidità e buon equilibrio.



Ottimo con formaggi freschi, carni bianche e piatti a base di verdure. Connubio perfetto con il sushi.

Az.agr. Patrizia Cencioni

Podere Capanna, 102 - 53024 Montalcino (SI) - Italia
P.i.: 00388920522 - C.f.: CNCPRZ69E63F402G

Tel. e Fax: +39 0577 849426 - Cell: +39 335 6227112

Mail: azienda@patriziacencioni.com

Sito: www.patriziacencioni.com