



BACIAMI - VINO SPUMANTE ROSÉ DA UVE MAMMOLO

TOSCANA



PIANDACCOLI
VINI DAL RINASCIMENTO



2019

VITIGNO:

Mammolo 100%

TERRENO:

Medio impasto ricco di ciottoli fluviali

RESA UVA PER ETTARO:

80 q

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

FERMENTAZIONE:

Metodo Martinotti. Seconda fermentazione di 1 mese

AUTOCTONO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il **colore** è un rosa leggermente pallido che ricorda gli eleganti nettari provenzali. Il perlage è intenso e discretamente persistente. Al **naso** regala nette note floreali e fruttate, con una predominanza di piccoli frutti rossi (lampone, mora e ribes) ed una sottile venatura agli agrumi intervallata da lievi e gradevoli stoccate minerali. In **bocca** è delicatamente esuberante.

Il frutto si ripropone orgogliosamente, ma senza togliere nulla alla freschezza e all'agilità del sorso.