



# Rosato Toscana IGT Ciliegiolo 2022

**Annate:** 2022

**Formato:** 75 cl

**Vitigni:** Ciliegiolo 100%

**Suolo:** Di medio impasto leggermente calcareo, con scisti argillosi, presenza di arenarie e ridotta presenza di scheletro. 390 metri s.l.m

**Estensione del vigneto:** 0,6 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità ceppi per ha:** 4200

**Età del vigneto:** 9 anni

**Produzione media per ha:** 60 quintali uva

**Vendemmia:** Epoca stabilita in base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto. Fine agosto/inizio settembre. Raccolta interamente manuale in cassette, ulteriore selezione all'arrivo in cantina.

**Vinificazione:** Pressatura diretta in parte a grappolo intero, fermentazione alcolica con lieviti indigeni innescata con pied de cuve dello stesso vitigno. Fermentazione malolattica in inox.

**Affinamento:** In inox sui lieviti indigeni per 6 mesi, nessuna chiarifica o filtrazione, quindi minimo 2 mesi in bottiglia..

**Solforosa totale:** <35 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 300

**Gradazione:** 11,7% Vol.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Caratteristiche:** Di colore rosa tendente all'ambrato, al naso è grazioso con note di pompelmo rosa e carcadè, leggermente speziato. Al palato è fresco e fruttato, leggermente tannico, gastronomico, sapido e di grande lunghezza.

**Suggerimenti:** Immediato e divertente, è adatto per aperitivi, per accompagnare grigliate di pesce o di carni bianche non grasse mai troppo asciutte, verdure al forno o stufate in bianco, formaggi semi stagionati non erborinati. Perfetto con coniglio alla brace, fritturina di pesce o tempura di verdure, lasagne anche vegetariane, sformati di verdure.