



Rosato Toscana IGT Frizzante 2022

Annate: 2022

Formato: 75 cl

Vitigni: Sangiovese antiche varietà

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: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot, capovolto toscano

Densità ceppi per ha: 2800

Età del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 70 quintali uva

Vendemmia: Epoca stabilita in base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto, ad inizio maturazione. Raccolta interamente manuale, ulteriore selezione all'arrivo in cantina.

Vinificazione: Diraspatura con pigiatura soffice, brevissima macerazione per circa 20 minuti, pressatura soffice, fermentazione alcolica con lieviti indigeni innescata con pied de cuve dello stesso vitigno e malolattica in inox. Presa di spuma in bottiglia grazie alla rifermentazione con gli zuccheri dello stesso mosto. Nessuna chiarifica o filtrazione.

Affinamento: Riposa sui lieviti in bottiglia per almeno 6 mesi. Non sboccato.

Solforosa totale: <25 mg/l

Bottiglie prodotte: 250

Gradazione: 11% Vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteristiche: Di colore rosa ambrato opaco è croccante al palato ed ha sapore fresco, sapido ed asciutto. Si presenta piccante con sentori di polvere da sparo diventando poi fruttato con sentori floreali ed agrumati. Il perlage è sottile con grana fine e persistente.

Suggerimenti: Divertente e goloso, è adatto per accompagnare lievitati da forno come pizza e focacce, hamburger, piatti di pesce dal sapore deciso, formaggi a pasta molle, anche erborinati. Perfetto con torte salate, pizze rosse particolarmente sapide, cibi affumicati. Da provare l'anguilla sfumata di Orbetello o crudité di molluschi. sformati di verdure.