



Cost'è

Toscana IGT

2020

VARIETA'

Sangiovese e Vermentino

DESCRIZIONE

Il rosato in perfetto stile provenzale: il matrimonio ideale tra il Sangiovese e il Vermentino.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Vino dalle nuance rosa pallido, al naso spiccano le tipiche note di piccoli frutti rossi del Sangiovese e i sentori agrumati e mediterranei del Vermentino. Fresco e sapido con una buona persistenza.

Delizioso come aperitivo, è perfetto per accompagnare piatti leggeri sia di carne che di pesce..

NOTE TECNICHE



Fermentazione: il Sangiovese è stato vinificato in bianco a bassa temperatura (16-18°) in tini in acciaio; Il Vermentino è stato fermentato a bassa temperatura (13-16°C) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi c.a.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l