



Cost'è

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Sangiovese e Vermentino

DESCRIZIONE

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

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Vino dalle nuance rosa pallido, al naso spiccano le tipiche note di frutti rossi del Sangiovese e i sentori agrumati e di salvia del Vermentino. Fresco e 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: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l