



Cost'è

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Sangiovese e Vermentino

DESCRIZIONE

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

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti

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