



Cost'è

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Prevalentemente Sangiovese vinificato in bianco con una piccola percentuale di Vermentino.

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio.

I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pluviometria inferiore alla media con circa centosettanta millimetri da gennaio ad aprile. La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale, soprattutto nel mese di maggio. In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto. Un andamento climatico che ha indotto un anticipo dell'epoca di raccolta. Nell'ultima decade di agosto le piogge ed un repentino calo termico hanno riequilibrato l'andamento stagionale e hanno permesso al Vermentino, che è la nostra varietà bianca più tardiva, e al Sangiovese di concludere la maturazione senza stress.

Per preservare profumi e freschezza il Sangiovese destinato a questo vino è stato raccolto nei primi giorni di settembre.

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

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l