



La Pettegola Rosé

Toscana IGT

2025

VARIETÀ

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

Un equilibrio perfetto tra acidità vivace e morbidezza avvolgente.

Dopo un inverno con un andamento climatico nella norma, il germogliamento è iniziato nei periodi consueti per la nostra zona. Un inizio di primavera piovoso ha favorito l'accrescimento dei germogli e dotato i terreni di buone riserve idriche. Il mese di giugno è stato siccitoso e, negli ultimi giorni del mese, con temperature molto superiori alle medie. Il mese di luglio è stato asciutto e con temperature decisamente inferiori alla media che hanno favorito l'attività fotosintetica e anticipato l'invaiaitura. Il mese di agosto è stato torrido, con colpi di calore che, grazie alla buona ventilazione, non hanno prodotto danni. Dagli ultimi giorni di agosto e per tutto il mese di settembre, importanti piogge intervallate da giornate asciutte e soleggiate hanno salvato le uve dal rischio di maturazioni eccessive. Il Sangiovese e il Merlot sono stati raccolti precocemente per preservare freschezza ed acidità.

Vino dalle nuance rosa pallido con delicate sfumature violacee. Spiccate note di frutta fresca unite a delicati sentori floreali. Acidità rinfrescante ma equilibrata con finale lungo e salino.

Ottimo in abbinamento a piatti leggeri, ma anche antipasti e fritture di pesce. Perfetto anche come vino da aperitivo.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (13-16°) in tini in acciaio.

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



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C



Prima annata prodotta: 2024



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l