

ROSATO DI TOSCANA

2022

Borgo il Poggiaccio

€ 24 btl al ristorante - € 7 al calice al ristorante - € 20 btl da asporto o in spedizione

Denominazione	Rosato IGT Toscana
Uve da cui è prodotto	100% Sangiovese
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti.
Vinificazione	Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce.
Maturazione	In acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.
Conservazione	Sino a due anni.
Colore	Rosa cerasuolo medio, intrigante, luminoso e pieno.
Profumo	Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina.
Gusto	All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Temperatura di servizio	12°C
Abbinamenti	Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti a base di carni bianche o zuppe di pesce.
Formati disponibili	Bottiglie da lt. 0,75

