

ROSATO MAREMMA TOSCANA D.O.C.



Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Densità d'impianto: tra 3500 e 4200 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno: 75% arenareo limoso, 25% argilloso
Altitudine: circa 250 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5 - 7 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di fermentazione: 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. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.

Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

Affinamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

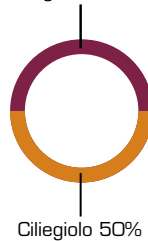
Capacità d'invecchiamento: il Saragiolo Rosato è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. 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. 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.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.

Sangiovese 50%



Cilieggiolo 50%



tulipano di media
ampiezza.



8 - 10 °C

Abbinamento:

