



ROSATO DEL CHIANTI IGT

Un sangiovese vinificato in bianco per un vino rosato che gioca fra la freschezza di un bianco e la struttura di un rosso. Al naso è un tripudio di note di ciliegia, melograno e viola. In bocca il sorso è caldo e bilanciato da una buona acidità che lo rende piacevole al palato. Un vino che ben si abbina a tutto pasto nelle calde giornate estive.

UVE

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

Tradizionale in bianco in vasche di Acciaio

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 6 mesi

LUOGO DI PRODUZIONE

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITA' DI IMPIANTO

4000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre

GRADAZIONE

12,5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

PRODUZIONE

700 bottiglie/anno

EVOLUZIONE POTENZIALE

1-2 anni

