

SORELLE PALAZZI

ROSATO

IGT Toscana Rosato

Un "rosato d'estate" incentrato sul frutto e sulla sapidità.

ANNATA: 2018

GRADAZIONE: 12,50%

UVAGGIO: Sangiovese 100%



VIGNETI: 1 ha, terreno prevalentemente argilloso, calcareo, esposizione ovest-sudovest

ALLEVAMENTO: a spalliera, con potatura a cordone speronato

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di cemento

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di cemento, con affinamento sulle fecce fini

FILOSOFIA PRODUTTIVA: rigoroso rispetto delle condizioni ambientali, attraverso agricoltura biologica certificata dal 1993. Rese contenute per elevare al massimo il potenziale espressivo del terroir

UVE DI PROPRIETÀ: sì

PRODUZIONE ANNUA: 2000 bottiglie

COLORE: rosa chiaretto

PROFUMO: frutta gialla, frutti a bacca rossa, mimerale

BOUQUET: snello, fresco, di buona beva ed equilibrio

ABBINAMENTI: ideale per aperitivi con salumi e formaggi freschi, primi e secondi a base di verdure

Consumo ideale entro 1-2 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8-10°C

Servire immediatamente dopo l'apertura avendo cura di mantenere la temperatura costante.