

Rosato Toscana Igt

CARATTERISTICHE ANNATA

L'inverno è stato abbastanza mite e asciutto. A fine Marzo le viti hanno germogliato con un anticipo di almeno 20 giorni. Ad Aprile inoltrato due notti gelide hanno rallentato lo sviluppo senza fortunatamente recare danno ai germogli. La siccità estiva ha ridotto notevolmente le rese mentre la qualità è risultata buona grazie anche ad alcune tecniche colturali volte a tenere ombreggiati i grappoli.

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 12/15 ore ad una temperatura di 8° C. Permanenza del vino sui lieviti per circa 1 mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE	20.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOL	13% Vol

ACIDITA' TOTALE 5,8 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** 0,8 g/l



ROSATO

*Questo Rosato è ottenuto
da un uve con una
buona permanenza
il gusto sulle bucce.*



*Profumi intensi di
fragola e lampone.
Buona struttura,
freschezza e agilità.*

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



SAN FELICE

NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosa cerasuolo. Profumi di ciliegia, fragola e lampone. In bocca fine, fruttato ma dotato anche di buona struttura e persistenza. Tipico vino da tutto pasto. Salumi, crostini toscani, carni bianche ma anche zuppe e piatti a base di pesce.

Rosato Toscana Igt

CARATTERISTICHE ANNATA

L'inverno è stato abbastanza mite e piovoso. I primi giorni di Aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 12/15 ore ad una temperatura di 8°C. Permanenza del vino sui lieviti per circa 1 mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi..

BOTTIGLIE PRODOTTE	12.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 ° C
ALCOL	13% Vol

ACIDITA' TOTALE 5,0 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** 1,2 g/l



NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosa cerasuolo. Profumi di ciliegia, fragola e lampone. In bocca fine, fruttato ma dotato anche di buona struttura e persistenza. Tipico vino da tutto pasto. Salumi, crostini toscani, carni bianche ma anche zuppe e piatti a base di pesce.

Vendemmia 2015

TIPOLOGIA	Rosato Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Perolla (Massa Marittima, Grosseto)
ALTITUDINE	100/150 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	30 Ha
ANNO DI IMPIANTO	dal 1994 al 2000
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	L'ambiente è costituito da sedimenti del Pleistocene caratterizzati da suoli sabbioso-argillosi bruno-rossastri con ciottoli. In altre superfici prevale invece la componente limoso-argillosa più compatta e ricca di microelementi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 65% Cabernet Sauvignon 35%
VENDEMMIA	Sangiovese: 3 ottobre Cabernet Sauvignon: 14 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 12/15 ore ad una temperatura di 8° C seguita da una fermentazione a 18° C. Permanenza del vino sui lieviti per circa un mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	12.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOOL	13% vol
ACIDITÀ TOTALE	5,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,2 g/l

