

Rosato I.G.T Toscana

Classificazione : Rosato I.G.T Toscana

Zona di produzione: Marcialla

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Tecnologia di produzione: Breve macerazione delle bucce e soffice pressatura, vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Maturazione: Affinamento sui lieviti per circa 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Note di degustazione: Colore rosa intenso brillante con riflessi rubino. Profumo di piccoli frutti rossi, ciliegie mature, mora e lampone. Fresco ed equilibrato al gusto, persistente, con viva nota di aromaticità.

Abbinamenti: Piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C

