

Igt Rosato 2019



Zona di produzione:
Castelnuovo dell'abate,
Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio:
100% Sangiovese Grosso

Vendemmia:
Anticipata con selezione
grappoli in ceste da 15 Kg

Altitudine:
220 m (slm)

Terreno:
Galestro, arenarie e limo

Densità di impianto:
4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento:
Cordone speronato

Età media delle vigne:
20 anni

Gradazione:
13,50% Vol.

Acidità:
6.20 gr/l

Vinificazione:
Macerazione a freddo di una notte con le
bucce, leggera pressatura e fermentazione in
acciaio. Stabilizzazione al freddo.

Invecchiamento:
In acciaio

Affinamento:
6 mesi in bottiglia

Colore: rosa brillante

Profumo: Note di frutti rossi e floreali

Sapore: sapido e minerale con una buona
acidità che lo rende fresco ma dotato di
profondità

Produzione: 2.000 bottiglie

Production Zone:
Castelnuovo dell'abate
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:
100% Sangiovese

Harvest Method:
Handpicked and harvested
in 15 kg baskets

Altitude:
220 meters

Soil:
Galestro, sandstone and silt

Density:
4,500 plants per hectare

Trellising System:
Cordone Speronato

Average Age of Vines:
20 years

Alcoholic Grade:
13,50 % by volume

Acidity:
6.20 gr/l

Vinification:
Cold maceration with the skin for a night,
soft pressure and fermentation in still vat. Cold
stabilization

Aging:
In still vat

Refinement:
6 months in bottle

Colour: bright pink

Aroma: fragrant with notes of red fruit and
floral

Taste: flavourful and mineral with a good
acidit, fresh and deep

Annual Production: 2.000 bottles

