

FONTESANTA ROSATO

ROSATO TOSCANA IGT

ALLA VISTA SI PRESENTA DI UN COLOR BUCCIA DI CIPOLLA CHIARO, CON NOTE DI FRAGOLA DI BOSCO E PETALI DI ROSA, MENTA PIPERITA E MAGGIORANA. IL SORSO È FRESCO E SOSTENUTO DA UNA COMPONENTE SALINA CHE LO RENDE PIUTTOSTO LUNGO. PERFETTO PER L'ORA DELL'APERITIVO.

**UVAGGIO:**

100% SANGIOVESE

ZONA DI PRODUZIONE:

VARI APPEZZAMENTI DELLA TENUTA, TRA I 300 E I 330 M S.L.M

TERRENI:

ALBERESE

RACCOLTA:

INIZIO SETTEMBRE

RESA:

70 QUINTALI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

IN BIANCO. FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO. FERMENTAZIONE MALOLATTICA NON SVOLTA. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA 3 MESI

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

PERFETTO COME APERITIVO, DA ABBINARE A FORMAGGI FRESCHI E PIATTI A BASE DI PESCE

GRADO ALCOLICO:

14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12 °

BOTTIGLIE PRODOTTE:

CIRCA 2.000

FORMATO BOTTIGLIE:

LT 0,75