

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% merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Vari appezzamenti della tenuta, tra i 300 e i 330 m S.L.M

TERRENI:

Alberese

RACCOLTA:

Inizio Settembre

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:

Tra i 12,5° e i 13,5°, dipende dal millesimo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12 °

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Circa 2.000

FORMATO BOTTIGLIE:

lt 0,75