



SCHEDA TECNICA

Toscana I.G.T Rosato 2025

Dalla porzione di vigna più fresca, nasce una selezione di uve Sangiovese, vendemmiata separatamente e vinificata in bianco, allo scopo di ottenere un vino rosato con un carattere unico.

Vendemmia: *prima settimana di settembre, pressatura molto soffice, macerazione a contatto con le bucce poche ore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.*

Affinamento: *in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini.*

Produzione: 650 bottiglie circa.

Andamento climatico: *annata complessivamente equilibrata, caratterizzata da un avvio di stagione piovoso e da una primavera fresca che ha garantito buone riserve idriche nei suoli. L'estate è stata calda ma senza eccessi prolungati, con temperature ben distribuite e buone escursioni termiche. La fase finale della stagione è risultata più variabile, con precipitazioni anche nel mese di settembre, che hanno richiesto particolare attenzione in vigneto ma non hanno compromesso lo stato sanitario delle uve, giunte alla vendemmia in condizioni generalmente buone e con maturazioni equilibrate.*

Note di degustazione: *al naso piccoli frutti rossi freschi, pompelmo, una bella nota di macchia mediterranea e di lavanda; in bocca equilibrato, con una piacevole chiusura agrumata.*

Temperatura di servizio: 10-12°