



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

## A MARE - Rosé Toscana

Indicazione Geografica Tipica



**DENOMINAZIONE:** Rosato TOSCANA Indicazione Geografica Tipica IGT

**VITIGNI:** 100% Sangiovese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Grosseto.

**REGIONE:** Toscana

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,50. m x 0,75 m

**PRODUZIONE PER HA:** 6.000 kg

**NUMERO DI BOTTIEGIE:** 2.500

**VINIFICAZIONE:** Dopo la vendemmia manuale e la selezione con tavolo di cernita, le uve di Sangiovese vengono diraspate e velocemente portate a bassa temperatura, in modo da preservare meglio i profumi.

Successivamente le uve rimangono in pressa per alcune ore in modo da ottenere il colore "Rosato" voluto.

La fermentazione avviene poi in vasche di acciaio a temperatura controllata di circa 14°-20° C.

**AFFINAMENTO:** in vasche in acciaio e successivamente in bottiglia.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% - 13,5%

**COLORE:** Rosa tenue, con riflessi vivaci e brillanti.

**PROFUMI:** Al naso sprigiona profumi di fragola e frutti rossi, con una piacevole freschezza.

**SAPORE:** al palato risalta la freschezza e la fragranza aromatica, con una buona persistenza. Spiccata acidità e minerlatità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C



**COSTA**

TENUTE

