



*Casa Vinicola*  
*Rubatterno*



Rosato

*di Toscana*

IGT

Un vino che esce fuori dagli schemi, un rosato da uve Sangiovese in purezza. Questo vino dal colore delle ciliegie prende da esse anche il profumo, ma non è un vino da sottovalutare, caldo in bocca e fresco al palato è un vino che ha una buona struttura ma che fa dei suoi profumi un compagno ideale per una cena romantica.

**Uvaggio:** Sangiovese in purezza

**Denominazione:** I.G.T.

**Annata:** 2015

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.

**Note organolettiche:** di colore rosa cerasuolo brillante offre al naso note di pesca e melone su un sottile sottofondo di frutti di bosco.

Vino fresco ed equilibrato.

**Abbinamento:** ottimo sui crostacei dall'antipasto al secondo

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia:** manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

**Resa Ha:** 70 quintali/ha

**Produzione annuale:** 2.500 bottiglie

**Fermentazione:** 20 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°

**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre-dicembre

**Invecchiamento:** 6 mesi in tini in acciaio inox

**Affinamento:** in bottiglia

**Formati disponibili:** in vendita sfuso direttamente presso la nostra cantina,

Bag in Box da 5 lt, 10 lt e 20 lt,

Bottiglia da 750 ml