



*ROSATO  
DI TOSCANA  
I.G.T.  
2016*

**Uvaggio:** Sangiovese in purezza

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

**Annata:** 2016

**Gradazione alcolica:** 13% 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

