



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: 13,5 % 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