



MACCHIAIOLO

DOC
MAREMMA TOSCANA
ROSATO



TIPOLOGIA: ROSATO.

ZONA D'ORIGINE: FASCIA COLLINARE DELLA MAREMMA TOSCANA.

UVAGGIO: SANGIOVESE.

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI

RESA UVA-VINO: 70%

VINIFICAZIONE: DIRASPA-PIGIATURA SOFFICE, PRESSATURA, BREVE CONTATTO CON LE BUCCE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO DEL MOSTO, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 25-30 GIORNI.

MATURAZIONE: TRE MESI SUI LIEVITI.

DATI ANALITICI: ALCOOL 13,00% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: ROSA SALMONE BRILLANTE.

PROFUMO: INTENSO, FRUTTATO CON SFUMATURE FLOREALI.

SAPORE: SAPIDO BEN STRUTTURATO, LUNGO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TRA I 12 E I 14°C