



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



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.