



I VINI DI MAREMMA



ALBARESE ROSATO – DOC MAREMMA TOSCANA ROSATO BIOLOGICO

UVAGGIO: Ciliegiole 100%

RESA PER ETTARO: 70-80 q.li

VINIFICAZIONE : Pressatura soffice delle uve intere
Decantazione statica a freddo del mosto , fermentazione
a temperatura controllata per 25-30 giorni.

MATURAZIONE : Tre mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI : Alcool 13,50% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosa Purpureo carico

Profumo: Delicato, fruttato con sensazioni di frutti di
bosco.

Sapore: Morbido, ricco di polpa, nello stile classico degli
antichi rosati toscani.

Temperatura di Servizio : tra i 14 e i 16°C

A L B A R E S E

