



ALBARESE

ROSÉ

DOC MAREMMA TOSCANA
ROSATO BIOLOGICO

UVAGGIO: Cilieggiolo 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

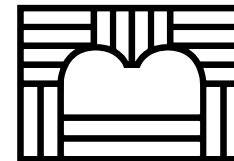
Profumo: Delicato, fruttato con sensazioni di frutti di bosco.

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

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

CANTINA
'I VINI DI
MAREMMA'

Società Agricola Cooperativa



www.ivinidimaremma.it