



## TRAMONTO DI MAREMMA

# ROSATO

TOSCANA IGT

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fascia costiera della Maremma

**UVE:** Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** Diraspa-pigiatura soffice, pressatura, breve contatto con le bucce, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** Tre mesi su fecce fini in acciaio inox, due mesi in bottiglia.

**COLORE:** Rosa salmone brillante.

**PROFUMO:** Intenso, delicati sentori floreali e note fruttate.

**SAPORE:** Fresco, frutta rossa matura ed una raffinata mineralità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C

**CIBO & VINO:** Ideale come aperitivo o come vino da tutto pasto si abbina a piatti di pesce, verdure sia crude che cotte, risotti, formaggi freschi e media stagionatura, salumi e carni bianche.

**CONSERVAZIONE:** In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche entro due anni dalla vendemmia.

