

FATTORIA SARDI ROSA TO IGT TOSCANA ROSATO



PRODUZIONE

Varietà: Uve biologiche sangiovese, cilieggiolo e piccole quantità di bacche bianche.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Una buona parte del rosato è ottenuto attraverso macerazioni più o meno lunghe a seconda delle annate, in pressa pneumatica.

Nel caso della macerazione a freddo il succo ottenuto è fermentato a temperatura controllata in contenitori di cemento ed acciaio inox. In entrambi i casi la sfeccatura del succo è fatta a bassa temperatura e la fermentazione è spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. Affinamento su fecce fini per 4 mesi. Chiarificato con bentonite e filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla e mango.

Al naso: Rinfrescante e fine. Note di rosa selvatica, lampone, melone.

Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale sapido e fruttato.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie al suo bouquet, freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Rosato è un vino da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C ed in tutti i periodi dell'anno.