



TOSCA ROSÉ

Tipologia: Rosato di Toscana IGT

Zona di produzione: Comune di Montepulciano

Uvaggio: Sangiovese 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 70-80 q.li/ha

Vinificazione:

Le uve Sangiovese sono vendemmiate nella prima fase della loro maturazione finale. Durante la pressatura, che avviene subito dopo la raccolta, le bucce restano in contatto con il mosto per circa 2-3 ore. Quindi il mosto viene separato dalle bucce. La vinificazione si svolge a temperature controllate. Il vino permane per 5 mesi in serbatoi di acciaio di cui almeno uno sulle fecce fini.

Abbinamenti consigliati:

Da gustare come piacevole aperitivo o in abbinamento ad antipasti, primi piatti delicati, carni bianche, piatti saporiti a base di pesce come gamberetti grigliati, salmone ma anche cucina asiatica speziata, formaggi di media stagionatura, affettati.

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Numero di bottiglie prodotte: 4.000