

## INFERMENTO ROSATO

---

Rifermentato in bottiglia, è la nostra visione in chiave moderna di un grande vitigno toscano come il Sangiovese.

**Denominazione:** Rosato Toscano IGT

**Varietà:** Sangiovese

**Tipologia del terreno:** Prevalentemente tufaceo con sfumature di argilla

**Esposizione vigneto:** Ovest

**Altitudine vigneto:** 40/50 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot monolaterale

**Resa uve per ettaro:** 90 q.li

**Periodo di vendemmia:** Inizio Settembre

**Vendemmia:** Manuale, in cassette da max 15 kg

**Vinificazione:** Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e direttamente pressate; il mosto fiore che ne risulta svolge la fermentazione alcolica in vasche di acciaio ad una temperatura di 15/16°C.

**Affinamento:** Dopo un affinamento di circa 3 mesi sui lieviti di fermentazione, il vino viene imbottigliato ed effettua la rifermentazione in bottiglia; segue un periodo di affinamento in bottiglia sui lieviti senza sboccatura.

**Note degustative:** Vino dal colore rosa cerasuolo con leggera velatura per effetto dei lieviti in sospensione, al naso presenta note di frutta rossa fresca, in bocca è elegante di buona freschezza con un tocco di sapidità.

**Abbinamento Cibo:** Vino frizzante, con spiccata acidità e un tocco di sapidità, adatto per aperitivi; si abbina bene a insaccati e formaggi freschi erborinati (gorgonzola non stagionati, Castelmagno), pizze, focacce, primi piatti con burro in preparazione.

**Temperatura di servizio:** 4-6°C

PODERE  
PELLICCIANO

