

MAFEFA ROSATO

Fine ed elegante, questa è Martina

Denominazione: Rosato Toscano IGT

Varietà: Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo

Tipologia del Terreno: Prevalentemente Tufaceo con sfumature di argilla

Esposizione vigneto: Sud-Ovest

Altitudine vigneto: 100 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 6 mesi sui lieviti di fermentazione in vasche di acciaio, il vino viene imbottigliato; segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Note degustative: Vino dal colore rosa cerasuolo, al naso sentori di frutti rossi freschi, albicocca, pesca, pompelmo, rosa e note minerali, in bocca si nota una piacevole sensazione di freschezza, accompagnata dalla sapidità dovuta alla presenza di fossili marini nei nostri vigneti.

Abbinamento: Aperitivi, piatti vegetariani, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8°C

