



FERRERO

## **ROSATO 2019 – IGT**

Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle, ad un'altitudine di 250 m s.l.m.

Vigneto: Terreno collinare ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40 x 0,90 m (4'600 viti / ha).

Vinificazione: Raccolta manuale in due fasi: la prima a inizio Settembre durante un diradamento tardivo per privilegiare freschezza e acidità, e la seconda a inizio Ottobre.

Dopo una breve macerazione in vasca di acciaio, separazione del mosto dalle bucce e successiva fermentazione a temperatura controllata inferiore ai 20°C.

Affinamento: 2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento il 17 dicembre 2019.

### **Analisi organolettica:**

Colore: Rosa tenue e brillante.

Profumo: Fresco e fruttato.

Sapore: Grande bevibilità. In bocca è equilibrato, sostenuto da una buona acidità e con un finale persistente.

Produzione vendemmia 2019 : 750 bottiglie