

Rosato 2021

Indicazione Geografica Tipica



Zona di produzione	Montalcino, 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 2021.
Colore	Rosa tenue e brillante.
Profumo	Fresco e fruttato.
Gusto	Grande bevibilità. In bocca è equilibrato, sostenuto da una buona acidità e con un finale persistente.

Tempertura di servizio 12°C

Produzione vendemmia 2021: 1'300 bottiglie