

Indicazione Geografica Tipica  
**Rosato 2024**



<b>Zona di produzione</b>	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle
<b>Vigneto</b>	Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m., ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,35 x 0,90 m.
<b>Vinificazione</b>	Raccolta manuale in due fasi: la prima a inizio Settembre durante un diradamento tardivo per privilegiare freschezza e acidità, e la seconda ad Ottobre.  Dopo una breve macerazione in vasca di acciaio, separazione del mosto dalle bucce e successiva fermentazione a temperatura controllata inferiore ai 20°C.
<b>Affinamento</b>	2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento il 18 dicembre 2024.
<b>Colore</b>	Rosa tenue e brillante.
<b>Profumo</b>	Fresco e fruttato.
<b>Gusto</b>	Grande bevibilità. In bocca è equilibrato, sostenuto da una buona acidità e con un finale persistente.

Temperatura di servizio 12°C

Produzione vendemmia 2024: 950 bottiglie