

AFF ROSATO



Uvaggio: 80-90% Sangiovese

10-20% Pinot Nero

Altitudine: 350/700 m a.s.l.

Esposizione: Nord-Sud

Densità delle viti: 4,500 per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vinificazione e Invecchiamento

Resa: 60 quintali per ettaro

Vendemmia: settembre

Metodo di raccolta: manuale in cassetta

Fermentazione: pressatura soffice e macerazione sulle bucce per 30 minuti ad una temperatura sotto i 5°C. Dopo aver selezionato solo la parte limpida, inizia la fermentazione a temperatura controllata sotto i 20° C per 20 giorni

Affinamento: minimo 6 mesi in vasche di acciaio

Bottiglia: il vino viene messo in commercio dopo due settimane di affinamento in bottiglia

Note di degustazione

Colore: rosa pompelmo chiaro con tendenze al ramato

Profumo: al naso emergono note floreali di rosa selvatica e frutti di sottobosco nitidi

In bocca: piacevole equilibrio, acidità ben integrata e persistente lo rendono molto espressivo e intenso