

Rosè Maremma Toscana DOC

UVE:	Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana, Comune di Civitella Paganico
ALTITUDINE:	120 - 170 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Medio impasto con presenza di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.100 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	14,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte a piena maturazione, sono sottoposte ad attenta pressatura e il mosto che ne esce è destinato a una breve macerazione di 10 - 12 ore alla temperatura di 10 - 12 °C a contatto con le parti solide. Al termine di questo passaggio, il mosto inizia la fermentazione in acciaio per 10 giorni a 20 - 22 °C. Segue maturazione in acciaio sino all'imbottigliamento a inizio primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore rosato tenue introduce profumi delicati e gradevoli di piccoli frutti di bosco e nuance speziate. Al palato è strutturato e caldo, ma non seduto, anzi croccante nella dinamica tattile e reattivo al gusto grazie all'inebriante freschezza e alla sotterranea sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente su appetizers e stuzzichini a base di verdure e pesce, si esalta su piatti leggeri ma ricchi di sapori, soprattutto se speziati. Curioso ma azzeccato l'abbinamento con prodotti che ne richiamano il colore, come salmone, gamberetti e scampi, barbabietola, radicchio, pancetta e altri salumi.

Rosè



Tenuta Sassoregale