



ROSATO

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2015	Rosato di buona struttura e longevità	70% Sangiovese 30% Merlot	Gavorrano (GR)

A base di uve Sangiovese e Merlot coltivate nelle vigne di Rocca di Frassinello. Questo rosato mantiene lo stile italo-francese tipico della cantina maremmana di DCC ed un breve passaggio in legno attribuisce ulteriore carattere a questo vino di grande freschezza e sapidità.

Note degustative: alla vista si mostra di un piacevole rosa delicato. Al naso presenta un bouquet di sentori floreali e lievemente agrumati. Al palato sposa in perfetto equilibrio sapidità e note fruttate. Finale di grande persistenza.

Abbinamenti: perfetto per l'aperitivo. Si accompagna bene con antipasti di pesce e piatti di mare, verdure al forno, formaggi scamorza o pecorino e carni bianche.

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 90 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique e bottiglia

Durata dell'affinamento barriques: 4 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

