

CANTO ALLE ROSE

TOSCANA ROSATO IGT



TENUTA DI
STICCIANO



Denominazione: Toscana Rosato IGT

Collocazione vigneti: vigneto Maggiano, Casa la Fornace, Casanova a 300 s.l.m.

Vitigno: Sangiovese 100%

Suolo: di origine marina, medio impasto, con buona percentuale di argilla e presenza di fossili

Densità: 5000 ceppi/ha

Produzione: 8000 kg/ha

Raccolta: manuale in cassette, prima metà di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto.

Fermentazione spontanea a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio inox sulle fecce fini per 4 mesi. In bottiglia per almeno 2 mesi.

Descrizione organolettica: di colore rosa vivace, al naso si presenta fresco e fruttato con note di piccoli frutti rossi.

Al palato è vivace e teso con una nota di sapidità che lo rende particolarmente piacevole.

Ideale come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce. Service alla temperatura di 12-14 °C

www.tenutadisticciano.it