

# ROSATO



## VINO ROSATO I.G.T. SANGIOVESE

Indicazione Geografica Tipica

## AREA GEOGRAFICA

Siena

## TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi

## VITIGNO

Sangiovese 100%

## VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

## MATURAZIONE

7 mesi in in tanks d'acciaio

## AFFINAMENTO

1 mese in bottiglia

## CONSERVAZIONE

3 anni

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-13 °C

## ACCOSTAMENTI

Abbinamento perfetto di risotti di verdure o di pesce con crostacei. Ottimo come aperitivo.

*Piccoli frutti rossi, ribes, fragola e una nota agrumata sono il biglietto da visita di un vino rosato, fresco in bocca che si distingue per la moderata sapidità seguita da un bouquet fruttato a conferma della sincerità del ventaglio olfattivo. Il grande equilibrio di questo vino viene suggellato da una nota alcolica non eccessiva, Ideale per tardi pomeriggi estivi inondata dalla dorata luce del tramonto.*