

# Rosato

## Maremma Toscana Rosato DOC

Colore rosato tenue e brillante che ricorda la buccia di pesca con riflessi vivaci e luminosi. Aromi di frutta esotica, molto intensi ed invitanti: su tutti mango e papaya matura. Al palato grande vivacità e tensione acida, amabilità e ricchezza aromatica, con un finale sapido, una gradevole eleganza ed armonia tra le componenti.

### Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, quando la maturazione fenolica del Sangiovese è ancora lontana, ma l'uva comincia ad avere la sua identità a livello aromatico. Arrivata in cantina viene pigiadiraspata subito e pressata sofficemente senza effettuare macerazione sulle bucce, poi il mosto viene condotto in vasche termocondizionate in acciaio inox. La fermentazione viene condotta ad una temperatura di max 14°C per salvaguardare la fragranza e la pulizia dei profumi. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene lasciato in vasi di acciaio, dove rimane sulle fecce fini per un totale di circa 3 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

Denominazione: Maremma Toscana Rosato DOC

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Zona di provenienza:** Montenero d'Orcia, Castel del Piano, Grosseto (Toscana)

**Tipologia del terreno:** argilloso, mediamente calcareo

**Altitudine Media:** 200 m s.l.m.

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 piante/HA

**Resa di uva per ettaro:** 70 q.li/HA

**Periodo di vendemmia:** prima decade settembre

**Contenuto alcolico:** 13-13,5 % vol.

**pH:** 3,25-3,35

**Acidità Totale:** 5,70-6,30 g/L

**Residuo zuccherino:** 1,00-2,00 g/L

### Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 8 °C in calici di media ampiezza.

### Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti di salumi e formaggi e ogni menù di mare.

