



# ROSATO 2019

*Indicazione Geografica Tipica Toscana*

## IL VINO

Da uve sangiovese. Colore allegro, cipolla di Tropea. Il naso è di tipo "freddo" con qualche nota verde, ma ciò che emerge è il fruttato della ciliegia accompagnata da sensazioni di altri frutti rossi. La bocca è estremamente piacevole, con il sorso ricco e intenso, dalla bella acidità. Freschezza che persiste nel lungo finale.

Metodo produzione, salasso  
Fermentazione e affinamento, in barriques.

## L'ANNATA

La 2019 è stata una vendemmia eccezionale sia nella quantità che nella qualità, un inverno mediamente piovoso è stato seguito da un marzo e aprile caldi ed asciutti, le viti hanno germogliato bene e sono cresciute velocemente. Maggio è stato molto piovoso e le piante hanno rallentato la crescita, poi a giugno un cambio di rotta deciso con a due mesi asciutti e caldi. Cosicché l'uva è cresciuta bene e nei tempi giusti, l'inizio dell'invasatura è stata nei primi giorni di agosto per essere conclusa a fine agosto. Il clima di settembre caldo ma non troppo con alcune piogge ha contribuito alla buona maturazione, la vendemmia è stata il 5 e 6 ottobre.

**Posizione cantina:**  
Montalcino, Toscana

**Uva:**  
100% Sangiovese

**Denominazione:**  
IGT Toscana

**La vigna:**  
si trovano nella zona sud ovest di Montalcino a 500 mt Slm. Hanno un'età da 5 a 25 anni.

**Produzione per ettaro:**  
dai 35 ai 60 quintali per ettaro

**Data vendemmia:**  
5-6 ottobre 2019

**Macerazione sulle bucce:**  
12 ore

## Fermentazione e invecchiamento:

Dopo 12 ore a contatto con le bocce viene messo a fermentare in barriques e vi rimane fino all'imbottigliamento.

**Produzione:**  
900 bottiglie

**Informazioni tecniche:**  
Solforosa totale - 108 mg/l  
Alcol - 14%

**Tipologia annata:**  
Calda - Annate simili: simili 2012

## Biologico certificato



**Dove siamo**