

Rosato Toscana IGT



CASANUOVA delle CERBAIE

Area di produzione: Settore Nord di Montalcino

Composizione del terreno: Galestro misto a rocce calcaree, marnose

Altitudine media dei vigneti: 350 mt s.l.m.

Densità ceppi per ettaro: 4.500

Forma di allevamento: Cordone unilaterale speronato

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve in piccole cassette forate, scaricate delicatamente sul tavolo vibrante che permette di dosare l'uva in modo uniforme, agevolando gli addetti che andranno ad eseguire la selezione manuale nel tavolo di cernita. Sei addetti controllano minuziosamente le uve, in modo da poter rimuovere le componenti non desiderate, quali acini e grappoli rovinati o non maturi, foglie e corpi estranei prima di raggiungere la tramoggia della diraspatrice.

Vinificazione: In seguito al salasso effettuato a partire dal Sangiovese Grosso proveniente dal singolo vigneto di Montosoli, il succo fermenta in vasche d'acciaio dove la temperatura di fermentazione non supera i 18-20 °C. Questa fermentazione è svolta spontaneamente dai lieviti autoctoni presenti sull'uva e in cantina. Lo stesso accade per la fermentazione malolattica.

Affinamento: in vasche d'acciaio, fino all'imbottigliamento generalmente svolto alla fine della primavera.

Analisi organolettica

Colore: Limpido, dal colore rosa tenue con riflessi rubino.

Profumo: Al naso sprigiona fragranti note di frutta rossa come ribes, lampone e fragolina di bosco, cui fanno da sfondo accenti agrumati di pompelmo rosa e scorza d'arancia.

Sapore: Di straordinaria freschezza, aromatico e fruttato, in bocca svela una lieve trama tannica che chiude in un finale sapido.

Servizio: Si consiglia di servire ad una temperatura intorno ai 12-14 °C



VITIGNO:
Sangiovese Grosso 100%

www.casanuovadellecerbaie.com