

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Rosato di Sangiovese

Fietri

CLASSIFICAZIONE	I.G.T. Toscana Vino Rosato
TIPOLOGIA	Rosato
REGIONE	Toscana
PROVINCIA	Siena, Gaiole in Chianti
VITIGNO	100% Sangiovese
TIPOLOGIA AGRICOLA	Cordone speronato, Vino Biologico
VENDEMMIA	Fine Settembre-inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene per il 50 % da pressa e 50 % da salasso in tini di acciaio a temperatura controllata.

Durata della fermentazione: 22 giorni

AFFINAMENTO

Il vino matura 6 mesi in acciaio inox e in seguito 2 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino proviene da un terreno a scheletro galestroso, ancestrale e ricco, da cui sono estratti abbondanti sali minerali, che donano sapida profondità al vino. L'esposizione e il clima di Fietri generano un vino equilibrato e dai profumi raffinati.

Il colore ha sfumature rosa cerasuolo addolcite da note dorate, con effetto ottico di grande luminosità e tonalità cromatica unica. Svela profumi mediterranei avvolgenti di salvia e salgemma estive e fiori rossi, altalenati dalla fragranza di succo di fragola e lampone dell'ombroso sottobosco adiacente alla vigna. La vinificazione lo rende schietto e sincero, brioso e asciuttissimo. La freschezza iniziale, ad ogni sorso, cede il posto al sapore austero del Sangiovese, lasciando un finale lindo e sapido, tutt'altro che corto.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.