

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Damare Rosato

Diadema



CLASSIFICAZIONE

IGT Toscana Rosato

TIPOLOGIA

Rosato

REGIONE

Toscana

VITIGNO

Sangiovese

VENDEMMIA

Inizio Settembre.

VINIFICAZIONE

Dalla prima raccolta delle uve Sangiovese si ottiene una selezione di uve che vengono pressate delicatamente; segue un illimpidimento statico a freddo e la fermentazione alcolica a temperatura di 16°C in acciaio.

AFFINAMENTO

Affinamento *sur lies* per 5 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color rosa chiaro provenzale con un naso nitido di melograno e rose, lavanda, ribes rosso, zenzero che svela anche un lato gessoso e fruttato di fragolina di bosco. Il sorso ha piglio sapido, si svolge fresco e lieve con tocco mentolato fino a chiudere su mandarino tardivo, pompelmo rosa e violette con rimandi di erbe aromatiche.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.