



**ROSATO  
COSTA TOSCANA IGT  
2020**



*Cristallino e limpido alla vista, di una bella tonalità rosa pallido. Fruttato e fresco al naso, inizialmente caratterizzato da sentori di piccoli frutti a bacca rossa, integrati con aromi floreali gli conferiscono finezza olfattiva.*

*Vivace in bocca, con un sorso morbido e vellutato in cui si apprezza la spalla acida, esaltata da una nota minerale ed agrumata.*

### INFORMAZIONI GENERALI

**Varietà:** 80% Merlot, 20% Syrah

**Alcol:** 12,5% Vol.

### INFORMAZIONI TECNICHE

**Altitudine:** 50 m s.l.m.

**Composizione terreno:** suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa

**Sistema di allevamento:** Guyot

### PROCESSO PRODUTTIVO

**Vinificazione:** classica in bianco con processo a freddo. Pressatura soffice e delicata.

**Fermentazione:** avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per circa 12 giorni.

**Affinamento:** in acciaio Inox per 3 mesi.

