

- Denominazione COSTA TOSCANA Rosé
Indicazione Geografica Protetta
- Varietà Syrah 100%
- Certificazioni BIOLOGICO con BioAgriCert
BIODINAMICO con Demeter
- Dettaglio vigneti Riparbella Vigna Centrale
Altitudine 220 mt.
Sistema di allevamento a Alberello
Densità 8000 viti/ha
- Età delle viti 20 anni
- Resa 1kg./pianta
- Terreno Caratterizzato da alta salinità, con argilla fino al 40% e rocce calcaree
- Vendemmia Si è svolta entro la metà di Settembre. Le uve sono state selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Arrivate in cantina sono state parzialmente diraspate, poi pressate in modo soffice per ottenere il colore dell'intensità desiderata.
- Vinificazione Il mosto viene fatto decantare a freddo per circa 2 giorni e fermentato spontaneamente in anfore da 300 litri dove rimane per tutto l'affinamento.
Non subisce chiarifica né filtrazione.
- Imbottigliamento 19 Aprile 2022
- Produzione 2.800 bt. 0.75 lt. - 60 bt 1.5 lt.
- Alcool 13%
- Temperatura di servizio 13-15 °C



Note di degustazione

Rosa antico brillante. Al naso è ricco di fragole e ciliegie, spezie leggere, componenti chiaramente floreali, mirtilli, anche una leggera fragranza di pomodoro. Al palato è fruttato, dolce ed elegante, si diffonde piacevolmente sulla lingua, con grande acidità e frutto levigato.
Da bere subito.

falstaff
GENESSEN WEIN ESSEN REISEN

93/100 pt.

DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —