

# Si 2023

● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosè 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 viti 8.000 piante/ha
● Età delle viti	22 anni
● Composizione del suolo	Caratterizzato da alta salinità, con argilla fino al 40% e rocce calcaree.
● Vendemmia	Si è svolta a fine agosto. 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.
● Dati analitici	alcol 13 %
● Abbinamenti	Perfetto con piatti di pesce come salmone in crosta, frittura di calamari, carpaccio di pesce o di carne, insalata nizzarda.

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



**DUEMANI**  
COSTA TOSCANA