

IGT Toscana Rosato

“ROSE’ DI CHIARA”



Vitigno: *Mammolo, Ciliegiolo, Alicante e altri vitigni autoctoni rossi*

Zona di produzione: *Poggi del Sasso Cinigiano (GR)*

Altitudine: *390 m s.l.m.*

Suolo: *Sabbioso con presenza di pietre e minerali*

Età dei vigneti: *35 anni*

Vendemmia: *Manuale, ultima settimana di agosto*

Vinificazione: *Pressatura a grappolo intero segue Fermentazione a temperatura controllata, in tini di acciaio.*

Affinamento: *6 mesi in acciaio, finisce in bottiglia 3 mesi*

Profumo: *ciliegia marasca, fragolina di bosco e lampone.*

Colore: *Buccia di cipolla*

Sapore: *È sapido, con una buona struttura.*

Temperatura di servizio: *12–13°C*

Grape variety: *Mammolo, Ciliegiolo, Alicante and other autoctonal red grapes*

Production area: *Poggi del Sasso, Cinigiano (Grosseto) – Tuscany*

Altitude: *390 m a.s.l.*

Soil: *Sand with presence of stones and minerals*

Vine age: *35 years*

Harvest: *Manual, last week of august*

Vinification: *Whole-bunch pressing followed by controlled temperature fermentation, in stainless steel vats.*

Aging: *6 months in steel, finisning for 3 months in bottle.*

Nose: *Hints marasca Cherry, wild Strawberry and raspbary.*

Color: *Onion skin*

Palate: *It is savory , with good body.*

Serving temperature: *12–13°C (54–55°F).*