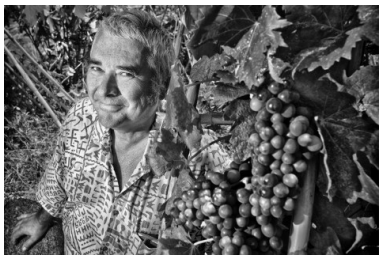
Rossetto

ROSATO

INFO

Annate: 2019, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Fresco e sassoso delle colline maremmane
Estensione del vigneto: 1.0 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 6.500
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione sulle bucce per 48 ore, fermentazione spontanea a temperatura di cantina in contenitori di acciaio e affinamento negli stessi.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.500

PRODUTTORE



ALTURA VIGNETO

Francesco e Irene Carfagna

PERCHÉ

Il Rossetto di Vigneto Altura è un vino dal doppio volto, da un lato un rosato robusto, di grande ricchezza e dall'altro un rosso leggero, fresco e grintoso. Un tannino vivo e mordente e una profonda sapidità, ne fanno un vino dalla grande beva e carattere.

QUANDO

Quando si fa ora dell'aperitivo, seduti in giardino al sole come lucertole, un bicchiere di Rossetto e qualche oliva nera, vi faranno godere appieno degli ultimi raggi serali. Il giusto accompagnamento per la fine di un romanzo che vi tiene con il fiato sospeso.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it