Rosato

ROSATO

INFO

Annate: 2022, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Syrah
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 3,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 23 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura e macerazione sulle bucce molto breve. Fermentazione spontanea e affinamento in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: 55 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.500

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Rosato di Buondonno è un vino genuino e versatile. Frutta, spezie e una spruzzata di rosa fanno da contorno a un vino fresco, armonioso e leggermente tannico che conquisterà tutti con la sua semplicità.

QUANDO

Quando vi trovate a passeggiare lungo una vigna, durante un tramonto estivo, procurati un bel cavatappi e una bottiglia di Rosato bello fresco. Quale luogo migliore per assaporare la genuinità di questo vino toscano?

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