Rosato

ROSATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo
Suolo: Sabbioso argilloso (Tufo di Siena)
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Vinificazione e affinamento: Salasso dalla vasca di vinificazione del Pacina entro le prime otto ore. Fermentazione spontanea in vasca di cemento e rifermentazione sulle vinacce di sangiovese della vendemmia successiva. Affinamento in botti di rovere da 500 l per 24 mesi.
Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.300

PRODUTTORE

PACINA
Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Rosato di Pacina è un vino agile, vinoso e versatile. Succoso e di bella personalità, un vino multiforme ma sempre di grande equilibrio, tra acidità scalpitante e calore, tra sale e un leggero residuo zuccherino. Beva disarmante ed estremamente pericolosa.

QUANDO

Quando le giornate tornano a farsi tiepide e assolate e i prati fioriscono è tempo per invitare gli amici a fare una gita fuori porta. Portate con voi una bottiglia di Rosato di Pacina ghiacciata, dopo un paio d'ore di cammino sarà alla temperatura perfetta. Da abbinare a un pezzo di farinata e a una partita di briscola chiamata.

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