

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta Valdipiatta

NOME DEL VINO
Valdipiatta Rosato Toscana IGT

DENOMINAZIONE
Toscana Rosato IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2022

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montepulciano (SI)

VINIFICAZIONE
Le uve Sangiovese sono vendemmiate nella prima fase della loro maturazione finale. Durante la pressatura, che avviene subito dopo la raccolta, le bucce restano in contatto con il mosto per circa 2-3 ore. Quindi il mosto viene separato dalle bucce. La vinificazione si svolge a temperature controllate. Il vino permane alcuni mesi in serbatoi di acciaio di cui almeno uno sulle fecce fini.

AFFINAMENTO
Affinamento in bottiglia per un periodo di 3 mesi

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone speronato e guyot

ESPOSIZIONE
Varie

ALTITUDINE
330-350 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20-25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
5.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Mauro Monicchi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6141