

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ventolaio

NOME DEL VINO
Ventolaio Rosato Toscana IGT

DENOMINAZIONE
Rosato Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale delle uve e breve macerazione a freddo con contatto delle bucce per poche ore. Separazione e decantazione statica del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO
Affinamento in vasche di acciaio e bottiglia

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE

ALTITUDINE
400 mt slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Galestro

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
12

RESA PER ETTARO
6.500 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Maurizio Castelli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
1.500

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6521