

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Fabrizio Dionisio

NOME DEL VINO

Fabrizio Dionisio Toscana Rosato
Rosa del Castagno

DENOMINAZIONE

Rosato Toscana IGT Biologico

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona (Ar)

VINIFICAZIONE

Dopo una pigiadiraspatura estremamente soffice, l'uva viene immediatamente pressata in maniera altrettanto delicata, quindi il solo mosto fiore viene trasferito in serbatoi di acciaio dove fermenta a basse temperature (da 16° a 12°), per circa 15 giorni, senza avere più alcun contatto con le bucce. Dopo alcuni mesi di maturazione sulle fecce nobili a bassa temperatura, scanditi da frequenti batonnages, ed un periodo di stabilizzazione e chiarifica naturale in cantina, il vino viene imbottigliato previa filtr...

AFFINAMENTO

Affinamento in serbatoi di acciaio

VITIGNO/I

100% Syrah

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Nord-Sud-Ovest-Est (ampio altopiano)

ALTITUDINE

300 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

misto

EPOCA DI VENDEMMIA

fine agosto

ETTARI VITATI

15

RESA PER ETTARO

40 q.li/ettaro, 800 gr /pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Valentino Ciarla

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

T936