



ROSATO SOFFIO

IGT MAREMMA TOSCANA

100 % ALICANTE GRENACHE

VINIFICATE IN BIANCO

PRIMA ANNATA	2008
N. BOTTIGLIE	10.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	100 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.600 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	16-18 C.
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	FEBBRAIO SUCCESSIVO LA VENDEMMIA
GRADAZIONE	12 - 12,5 % VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

DECANTAZIONE STATICA DEL MOSTO DOPO PRESSATURA SOFFICE IN TOTALE ASSENZA DI OSSIGENO; FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. DOPO LA FERMENTAZIONE MATURA SULLE PROPRIE FECCHE FINI PER 4 MESI.

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

NOTE

UN PRODOTTO DAVVERO INTERESSANTE, PER LE SUE CARATTERISTICHE DI FRESCHEZZA E COMPLESSITÀ, DAL COLORE VIOLA VIVACE, DAL PROFUMO DI FRAGOLA E RIBES E ACCOMPAGNATO DA UNA SAPIDITÀ UNICA PER UN ROSATO DELLA MAREMMA TOSCANA.