

SOFFIO

Rosato IGT Toscana

Prima Annata: 2008

Numero bottiglie prodotte: 10.000

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 100 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4600 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot, cordone speronato

Epoca Vendemmia: settembre

Temperatura Fermentazione: 16/18°C

Epoca imbottigliamento: febbraio successivo la vendemmia

Durata Fermentazione: 15-20 giorni sulle bucce

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 fecce fini per alcuni mesi.

Materiale vasche: acciaio inox

Note: un prodotto fresco e floreale, dal colore rosa tenue, dal profumo di fragole, ribes e rosa, è accompagnato da una sapidità unica per un rosato della Maremma Toscana.



Prodotto con uve di Sangiovese, Grenache e Syrah vendemmiate manualmente alla fine di Agosto. Dopo la vendemmia, le uve conferite in cantina subiscono una macerazione a freddo di 4/8 ore, così da permettere alle bucce di concedere al mosto un colore educato e suggestivo. Successivamente si continua la fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 16 gradi. Il profumo è molto intenso e accattivante, con note fresche di rosa e fragola. In bocca risulta fresco, minerale e ben strutturato. Grazie a queste caratteristiche si abbina bene a piatti di pesce ed a carni bianche, ma si può gustare anche come ottimo aperitivo.

Produced with Sangiovese, Grenache and Syrah grapes harvested by hand at the end of August. After the harvest, the grapes delivered in the cellar undergo a cold maceration of 4/8 hours, so as to allow the skins to give the must a polite and suggestive color. Then the fermentation is continued for 15 days at a controlled temperature of 16 degrees. The aroma is very intense and captivating, with fresh notes of rose and strawberry. The mouthfeel is fresh, mineral and well structured. Thanks to these characteristics it goes well with fish dishes and white meats, but it can also be enjoyed as an excellent aperitif."
