

FIORE ROSA - IGT COSTA TOSCANA

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Rosato IGT Costa Toscana.

Colore: Salmone pallido.

Profumo: Sentori fruttati, con note agrumate.

Sapore: Fresco e delicato, con sorprendente struttura accompagnata da sensazioni minerali e un'acidità avvolgente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 100% Sangiovese.

Zona ubicazione vigneti: colline Pisane, zona Peccioli.

Altitudine: 150/180 metri sul livello del mare.

Tipo di suolo: tessitura sabbiosa - limosa - argillosa.

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-sud ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato.
Ceppi/ha: 5.100.

Resa uva q.li/ha: 75 q.li/ha.

Epoca vendemmia: inizio settembre.

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: Le uve raccolte nelle ore più fresche della giornata vengono pressate in maniera soffice. Il mosto viene trasferito in serbatoi termocondizionati dove inizia subito la fase di "stabilizzazione". Dopo qualche giorno, viene avviata una fermentazione molto lunga a temperatura controllata e aumentata costantemente fino alla fine del processo. Finita la fermentazione, il vino viene sottoposto a "batonnage" fino a poco prima dell'imbottigliamento.

Affinamento: Serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 60 %

Estratto secco (gr/l): 30,0

Acidità totale (gr/l): 5,84

Ph: 3,19

Zuccheri residui (gr/l): 2,2

Alcol svolto: 12,5 % vol.

ABBINAMENTI:

Indicato per aperitivo, eccelso se abbinato ad antipasti di pesce, piatti di pesce, e carni bianche.

COMMERCIAL DATA

Appellation: Rosato IGT Costa Toscana.

Color: Pale salmon.

Bouquet: Fruity scents, with citrus notes.

Taste: Fresh and delicate, with a surprising structure accompanied by mineral sensations and an enveloping acidity.

CULTIVATION DATA

Grape Variety: 100% Sangiovese.

Vineyard location: Pisan hills, Peccioli area.

Altitude: 150/180 meters above sea level.

Soil: sandy - silty - clay texture.

Vine Orientation and exposure: south-south west.

Trellis system: spurred cordon.

Plant density: 5.100.

Grape yield: 7 tons per hectare.

Harvest: beginning of September.

ENOLOGICAL DATA

Vinification: The grapes picked in the coolest hours of the day are pressed softly. The must is transferred into thermo-conditioned tanks where it immediately begins the "settling" phase. After a few days, a very long fermentation starts at controlled temperature, which is constantly increased until the end of the process. Once fermentation is finished, the wine undergoes "batonnage" until shortly before bottling.

Ageing: Steel tanks at controlled temperature.

ANALYTICAL DATA

Yield of grapes into wine: 60%.

Dry extract (gr/l): 30,0

Total acidity (gr/l): 5,94

Ph: 3,19

Residual Sugar (gr/l): 2,2

Alcohol content: 12,5% vol.

SERVING SUGGESTIONS

Suitable for aperitifs, excellent when paired with seafood appetizers, fish and white meats



Temperatura di servizio:
8-10° C