

L'AMANTE ROSATO 2019



TIPOLOGIA
IGT Toscana

VARIETÀ
80% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero,
10% Mammolo

ESPOSIZIONE
Nord-Est

DENSITÀ D'IMPIANTO
3500 piante/ha

RESA PER ETTARO
80 quintali

ANNO D'IMPIANTO
2001

TERRENO
Limoso Argilloso

ALTITUDINE
350m slm

ALLEVAMENTO
Doppia palmetta cordone speronato

MATURAZIONE
4 mesi in vasca d'acciaio

VINIFICAZIONE

le uve raccolte manualmente, dopo una accurata selezione in vigneto, vengono trasferite all'interno della pigia-diraspatrice, separando così gli acini dai raspi. Brevissima macerazione sulle bucce per circa 90 minuti a temperatura controllata tra i 16-18 Gradi. Soffice pressatura e una rimanenza sui lieviti per circa 15/20 giorni.

DEGUSTAZIONE

colore rosa tenue brillante, profumi di rosa e frutti a polpa bianca, in bocca si presenta deciso con un spiccata acidità e un bel corpo dato dal territorio che gli dona una bella persistenza ed un bellissimo retrogusto.

ABBINAMENTI Aperitivi I Primi e secondi a base pesce I pizza

| Alcol | Zuccheri residui | Acidità totale | PH | Acidità volatile |
|-----------|------------------|----------------|-----|------------------|
| 13,5% vol | 0,57 g/L | 5,03 g/L | 3,5 | 0,67 g/L |

BOTTIGLIE Circa 700

VITICOLTORI IN MONTEPULCIANO