

Podere della Filandra TOSCANA IGT ROSATO

UVE: Sangiovese.

VIGNETI: 10-20 anni.

ALTITUDINE: 350 metri sopra il livello del mare.

TERRENO: Terreno di medio impasto caratterizzato da una predominanza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Est.

EPOCA DI VENDEMMIA: Uve raccolte all'inizio di settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e immediatamente sottoposte a pressatura delicata. La vinificazione si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove la fermentazione alcolica avviene in modo naturale.

AFFINAMENTO: in recipienti di acciaio per 3 mesi, in bottiglia per 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

PRODUZIONE: 3000 bottiglie da 0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

COLORE: Il colore è rosa intenso.

OLFATTO: Al naso si presenta complesso, aprendo immediatamente con note di ciliegia, e petali di rosa, per poi proseguire con le note di selce.

GUSTO: Al palato risulta fresco e morbido, con una notevole mineralità. La corrispondenza tra naso e palato è ottima, completando l'esperienza di degustazione e lasciando il bocca piacevolmente pulita.

ABBINAMENTI: crostacei, frutti di mare, formaggi freschi, piatti a base vegetale.

