



Azienda Agricola La Mirandola

SCHEDA TECNICA VINO ROSATO

Suavis

	Tipo di vino:	Vino Rosato
	Tipo uve:	Sangiovese
	Terreno:	Collinare;
	Sistema di coltivazione:	Guyot;
	Vinificazione:	Il mosto, ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, viene fatto decantare per 12-18 ore e poi messo a fermentare in contenitori di acciaio inox. La fermentazione avviene lentamente mantenendo la temperatura a circa 18° C fino al completo esaurimento degli zuccheri.
	Colore:	Rosato;
	Note olfattive e gustative:	profumo pulito e delicato con sentori floreali. In bocca risulta fragrante e fresco, di pronta beva con una buona struttura e una buona acidità. Finale sapido che sfuma gradatamente su note di ciliegia
	Temperatura di servizio:	10-12° C
	Commercializzazione:	a 5 mesi dalla vendemmia;
	Grado alcolico:	12.5 gradi.

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

CEL: +39 340 4897320

e - mail: info@lamirandolanelchianti.com

WWW.lamirandolanelchianti.COM