



## *Azienda Agricola La Mirandola*

### SCHEDA TECNICA VINO ROSATO

#### *Suavis*



<b>Tipo di vino:</b>	Vino Rosato
<b>Tipo uve:</b>	Sangiovese
<b>Terreno:</b>	Collinare;
<b>Sistema di coltivazione:</b>	Guyot;
<b>Vinificazione:</b>	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.
<b>Colore:</b>	Rosato;
<b>Note olfattive e gustative:</b>	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
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12° C
<b>Commercializzazione:</b>	a 5 mesi dalla vendemmia;
<b>Grado alcolico:</b>	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](mailto:info@lamirandolanelchianti.com)

[WWW.lamirandolanelchianti.COM](http://WWW.lamirandolanelchianti.COM)