



SUAVIS

VINO ROSATO



SCHEDA TECNICA

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

Invecchiamento: Affinamento in botti di 5Hl. Per almeno 6 mesi. Almeno 3 mesi in bottiglia

Commercializzazione: a 5 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 12,5 gradi

