

ROSA

Toscana Rosato I.G.T.



annata 2019

Il 2019 è considerato un'annata molto buona: l'estate è stata calda e secca con solo due episodi di pioggia (uno a luglio e uno ad agosto).

Le temperature di settembre sono rimaste nella media per il periodo dell'anno.

I vini del 2019 sono molto interessanti e di altissima qualità. Alla degustazione i vini presentano colori chiari e vibranti, un'ottima espressione aromatica del varietale e un'elevata acidità.

Il nostro Rosa proviene dal vigneto "Martiena", che si trova di fronte alla cantina e le cui uve sono dunque le prime a raggiungere la zona di ricevimento durante la vendemmia. Le uve destinate al Rosa sono raccolte un paio di settimane prima rispetto a quelle dedicate al Rosso di Montepulciano: quando l'invasatura è conclusa e il livello di acidità è ancora alto con un buon contenuto zuccherino.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino è caratterizzato da un colore rosa tenue, il suo profumo è ricco di aromi freschi, soprattutto fiori e frutti, rossi e morbidi. Acidità moderata, aromi di frutta fresca come ciliegia, fragola, lampone e fiori d'arancio.

VITIGNI

Sangiovese

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terreno, ricco di sabbia e tufo, esalta il gusto fruttato del vino, la sua piacevolezza e la sua freschezza.

AREA DI PRODUZIONE

La vigna Martiena: posta vicinissima alla cantina, in modo che le uve raggiungano immediatamente la zona di ricezione nel periodo della vendemmia.

ALTITUDINE

300-350 metri s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO

Tra il 2007 e il 2011

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, il mosto viene posto in una vasca refrigerata a 6-8°C per 24-36 ore. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 14°C per 7-10 giorni.

MATURAZIONE

Affinamento sulle fecce fini a 16-18°C per 3 mesi.

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

3 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

6.000 bottiglie



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com