



Lornano

ETÈL ROSATO TOSCANA I.G.T. LORNANO



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Denominazione: Rosato Toscana igt

Vendemmia annata: 2023

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Vigneti di nuovo impianto con una densità media di 5500 piante per ettaro. Situati ad un'altitudine di 300 m.s.l. con esposizione sud-sud/ovest

Metodo di allevamento: Cordone speronato

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di sabbie stratificate intercalate da scisti argillosi, ricco di scheletro di provenienza alluvionale misto ad alberese.

Vinificazione: Nasce da una selezione delle uve dell'azienda, svolta durante due differenti vendemmie. Una anticipata a metà Settembre e la seconda effettuata a metà Ottobre. Le uve accuratamente diraspate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox. La macerazione dura circa 4-6h ad una temperatura di circa 5° centigradi. Il mosto viene poi spostato in tini di acciaio dove completa la fermentazione ad una temperatura controllata di 18°C.

Note organolettiche: Di colore rosa tenue. L'attacco rivela subito la personalità di questo vino. Al naso si presenta fruttato, caratterizzato dalle note agrumate del pompelmo, accompagnate da accenni floreali quali di rosa. Persistente in bocca, con un suadente richiamo al pompelmo che dona a questo vino una straordinaria coerenza gusto-olfattiva. Non manca la freschezza che rende il sorso succoso.

Tempertura di servizio: 8°-10°

Certificazione: SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)

