

### **Rosato di Sangiovese 2016 IGT Toscana Biologico**



Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana vino rosato

Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.

Primo anno di produzione: 2007

Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: “cordone speronato”

Densità dell’impianto: 5 950 viti per ettaro

Età delle viti al momento della vendemmia: 12 anni

Resa in uva: 65 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2016

Epoca della vendemmia: 27 Settembre – 6 Ottobre

Bottiglie prodotte: 1 000

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: 60 % da pressa e 50 % da salasso in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 17 °C

Durata della fermentazione: 12 giorni

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Maturazione vino: 7 mesi in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 14.00 % vol

Zuccheri riduttori: 1.50 g/l

Acidità volatile: 0.28 g/l

Acidità totale: 7.04 g/l

Solforosa totale: 98 mg/l

Acido malico: 2.00 g/l (non svolto)

pH: 3.16

#### **Note:**

Vino ottenuto da Sangiovese 100% con profumi avvolgenti di salvia, salgemma, succo di fragola e lampone. All’assaggio è minerale, delicato, tutt’altro che corto. Finale lindo e sapido.

