

### **Rosato di Sangiovese 2018 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: 14 anni

Resa in uva: 65 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2018

Epoca della vendemmia: 25 Settembre – 3 Ottobre

Bottiglie prodotte: 1 800

Uve: 100 % Sangiovese

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

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Durata della fermentazione: 22 giorni

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Maturazione vino: 6 mesi in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 14.00 % vol

Zuccheri riduttori: 1.40 g/l

Acidità volatile: 0.35 g/l

Acidità totale: 6.70 g/l

Solforosa totale: 98 mg/l

Acido malico: 1.45 g/l (non svolto)

pH: 3.15

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.



**Rosato di Sangiovese 2018 Organic IGT Toscana**



Denomination: Indicazione Geografica Tipica Toscana – Rosè Wine

Growing area: in the district of Gaiole in Chianti, northeast of Siena

Altitude: 460 – 580 meters above sea level

First production year: 2007

Soil profile: clayey sandy soil, typical schist based soil (galestro)

Growing system: “cordone speronato”

Vine density: 5 950 plants per hectare (2 380 per acre)

Vine age: 14 years

Yield: 65 q.li per hectare

Harvest year: 2018

Harvest period: September 25<sup>th</sup> – October 3<sup>th</sup>

Bottles produced: 1 800

Grape variety: 100% Sangiovese

Vinification: 50 % in press - 50 % from blood letting in temperature controlled stainless steel vats

Fermentation temperature: 16 °C

Fermentation period: 22 days

Malo-lactic fermentation: none

Ageing period: 6 months in stainless steel

Ageing in bottle: 2 month

Alcohol content: 14.00 % vol

Reducing sugar: 1.40 g/l

Volatile acidity: 0.35 g/l

Total acidity: 6.70 g/l

Total sulfur: 98 mg/l

Malic acid: 1.45 g/l none

pH: 3.15

**Notes:**

Wine obtained from 100 % Sangiovese, with scent of sage, salgem, strawberry and raspberry juice.

The tasting is mineral, delicate, far from short.

Final clean and sapid.

