

### **Rosato di Sangiovese 2019 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: 15 anni

Resa in uva: 48 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2019

Epoca della vendemmia: 28 Settembre – 8 Ottobre

Bottiglie prodotte: 1000

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: 12 giorni

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Maturazione vino: 9 mesi in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 13.50 % vol

Zuccheri riduttori: 2.00 g/l

Acidità volatile: 0.35 g/l

Acidità totale: 7,01 g/l

Solforosa totale: 100 mg/l

Acido malico: 2,05 g/l (non svolto)

pH: 3.25

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 2019 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: 15 years

Yield: 45 q.li per hectare

Harvest year: 2019

Harvest period: September 28<sup>th</sup> – October 8<sup>th</sup>

Bottles produced: 1 000

Grape variety: 100% Sangiovese

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

Fermentation temperature: 16 °C

Fermentation period: 12 days

Malo-lactic fermentation: none

Ageing period: 9 months in stainless steel

Ageing in bottle: 2 month

Alcohol content: 13.50 % vol

Reducing sugar: 2,00 g/l

Volatile acidity: 0.35 g/l

Total acidity: 7,01 g/l

Total sulfur: 100 mg/l

Malic acid: 2,05 g/l none

pH: 3.25

#### 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.

