



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Rosato di Sangiovese 2015 IGT Toscana



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: 11 anni

Resa in uva: 65 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2015

Epoca della vendemmia: 22-30 Settembre

Bottiglie prodotte: 2 200

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: 60 % da pressa e 40 % da salasso in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 17 °C

Durata della fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Maturazione vino: 7 mesi in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 14.50 % vol

Zuccheri riduttori: 2.50 g/l

Acidità volatile: 0.50 g/l

Acidità totale: 5.60 g/l

Solforosa totale: 130 mg/l

Acido malico: 1.05 g/l (non svolto)

pH: 3.28

Note:

Abbinamenti con antipasti (anche di pesce), carni bianche e salsate, fritto misto, trippa alla fiorentina e formaggi di media stagionatura.

