

# *Fattoria di* CALAPPIANO

## Collegonzi Rosé / Toscana IGT

**Raisins** 100% Sangiovese

**Zone de production** Toscane, Vinci

**Altitude** 50-100 mètres d'altitude

**Type de sol** Sol vallonné, meuble et profond, riche en fossiles marins. Le sol est principalement sablonneux avec des schistes argileux, d'origine marno-arénacée.

**De l'alcool** 12.5 % vol.

**Fermentation** Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée, égrappés et traités avec une légère macération dans le pressoir. Le moût jeune est stabilisé et clarifié par un débouillage naturel à froid, après quoi il est décanté et vinifié à température contrôlée avec une attention particulière à l'oxydation. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées. En fin de fermentation, il est décanté et sulfuré.

**Viellissement** En cuves acier avec batonnage sur lies fines pendant environ 6 mois.

**Notes de dégustation** Couleur rose antique délicate Au nez, il séduit par le parfum floral de roses et de fruits doux, de fraise des bois, de cédrat, de mandarine et de grenade. En bouche, il est frais et savoureux, vif et dynamique. Des notes fruitées et légèrement épicées peuvent être perçues parmi une élégante minéralité iodée et une finale intense et persistante de fruits et de fleurs.

**Accords mets** Apéritifs de poisson, mullet, espadon en guazzetto, cacciucco alla Livornese.



0,75 l



Awarded