

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Toscana, Vinci

Altitude 50-100 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis marinhos. O solo é predominantemente arenoso com xistos argilosos, de origem marly-arenácea.

Álcool 12.5 % vol.

Fermentação As uvas são colhidas nas horas mais frescas do dia, desengaçadas e processadas com uma ligeira maceração na prensa. O mosto jovem é estabilizado e clarificado por decantação natural a frio, após o que é decantado e vinificado a temperatura controlada com particular atenção à oxidação. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°C com leveduras selecionadas. No final da fermentação, é decantado e sulfurado.

Envelhecimento Em tanques de aço com batonnage sobre borras finas por cerca de 6 meses.

Notas de degustação Delicada cor rosa antigo No nariz seduz com a fragrância floral de rosas e frutas suaves, morango silvestre, cidra, tangerina e romã. Na boca é fresco e saboroso, vivo e dinâmico. Notas frutadas e levemente especiadas podem ser percebidas entre uma elegante mineralidade iodada e um final intenso e persistente de frutas e flores.

Combinações de comida Aperitivos de peixe, tainha, espadarte em guazzetto, cacciucco alla Livornese.



0,75 l



Awarded