Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

Uve 100% Sangiovese

Zona di produzione Toscana, Vinci

Altitudine circa 50-100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno prevalentemente sabbioso con scisti argillose di origine marnoso-arenacea.

Grado alcolico 12.5 % vol.

Fermentazione Le uve vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata, diraspate e lavorate con una leggera macerazione in pressa. Il mosto fiore prodotto subisce una stabulazione e chiarifica per decantazione naturale a freddo, a seguito della quale viene travasato e vinificato a temperatura controllata con particolare attenzione all'ossidazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati. Alla fine della fermentazione viene travasato e solfitato.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini per circa 6 mesi.

Note di degustazione Colore rosa antico. Al naso seduce con profumi floreali di rosa e frutta delicata, fragolina di bosco, cedro, mandarino e melograno. In bocca è fresco e sapido, teso e dinamico. Si percepiscono frutta e lievi note speziate, un'elegante mineralità iodata e un finale intenso e persistente di frutta e fiori.

Abbinamenti gastronomici Antipasti di pesce, triglie, pesce spada in guazzetto, cacciucco alla Livornese.

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/it/collegonzi-rose-toscana-igt