



GOTIFREDO ROSATO IGP TOSCANA 2018

Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	250 mt
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità	5000 piante/ha
Età dei vigneti	5 - 10 anni
Resa/ha	70 q.li
Resa/pianta	1.4 kg
Vendemmia	Inizio Settembre, a mano
Alcool	12%
Vinificazione	Le uve, dopo essere state diraspate, vengono trasferite in vasche di acciaio e raffreddate a 8-10°C per circa 12 ore per la fase di macerazione a freddo. Successivamente il mosto rosato viene separato dalle bucce e inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura compresa tra i 12°C e i 14°C. Viene imbottigliato dopo 2-3 mesi di permanenza in vasche di acciaio
Invecchiamento	Non previsto
Affinamento	In bottiglia per circa 2 mesi
Caratteristiche organolettiche	Rosa pallido Molto intenso, fruttato e floreale con sentori di rosa canina e violetta Molto elegante, fresco, equilibrato, piacevole e persistente sul finale
Abbinamenti	Aperitivo, pesce, carni bianche
Temperatura di servizio	12-14°C
Produzione Annuale	6.000 bottiglie

