

GOTIFREDO ROSATO IGP TOSCANA 2020



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
Vendemmia	Inizio Settembre, a mano
Alcool	12.5%
Vinificazione	Le uve, dopo essere state diraspate, vengono trasferite in pressa fino al raggiungimento del punto di colore ottimale. Successivamente il mosto rosato viene separato dalle bucce e inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C. Viene imbottigliato dopo 4-5 mesi di permanenza in vasche di acciaio.
Invecchiamento	Non previsto
Affinamento	In bottiglia per circa 2 mesi
Caratteristiche organolettiche	Rosa intenso. Molto intenso, fruttato e floreale con sentori di rosa canina e violetta. Molto elegante, fresco, equilibrato, piacevole e persistente sul finale.
Abbinamento	Aperitivo, pesce, carni bianche
Temperatura di servizio	10-12°C
Produzione Annuale	6.000 bottiglie

