

ROSATO

DENOMINAZIONE	Toscana Rosato IGT
UVAGGIO	100% Sangiovese
VIGNA	Casalchino e Ghinzano
TERRENO	Medio impasto e ricca presenza di scheletro
ALTITUDINE	410 metri slm
RESA PER ETTARO	60 quintali
ETA DELLE VIGNE	20 anni
VENDEMMIA	Manuale, inizio di settembre
VINIFICAZIONE	Qualche ora di macerazione delle uve intere in pressa a bassa temperatura per estrarre i precursori aromatici e il giusto colore caratteristico. Successivamente la pressatura soffice, la decantazione statica del mosto e il primo travaso per illimpidire il succo. Poi la fermentazione alcolica a 16 °C di temperatura per circa 2 settimane.
MATURAZIONE	Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti. Segue un periodo di elevazione sulle fecce fini di circa 5 mesi.



Fattoria La Torre