

# 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

