



MONTERAPONI

ROSATO IGT, COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

Un rosato, brillante e di un rosa intenso, presenta note di fragola e di lampone. Il Sangiovese regala alte note di acidità e freschezza, garantendo anche durevolezza e longevità, caratteristiche non comuni per un rosato.

ESTENSIONE:

200 Ha, Azienda Biologica Certificata

VIGNETI:

12 Ha (10 ha iscritti all'albo Chianti Classico DOCG)

ALTITUDINE DELLA VIGNA:

dai 420 ai 570 mt.

ETÀ DELLA VIGNA:

15 anni

UVAGGIO:

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE:

Il rosato si ottiene da un salasso del nostro Sangiovese proveniente dalle vigne più giovani. La fermentazione avviene in barriques esauste senza il controllo della temperatura e senza l'uso di lieviti selezionati. La fermentazione malolattica non viene effettuata per preservare ed esaltare i profumi, l'acidità e la freschezza del vino. Vengono eseguiti in questo periodo tre batonage settimanali, per dare spessore e complessità al vino. Il vino poi viene spostato in cemento per un breve periodo, dopo il quale, senza filtrazione viene imbottigliato per caduta possibilmente con la luna calante.

VOL. ALCOL: 13°

