

Rosa delle Calle

Toscana I.G.T. Rosato



Vino Biologico

Organismo di Controllo:

QCcertificazioni srl

DATI TECNICI DEL VINO

Percentuale uvaggio:

Ciliegiolo 100%

Ubicazione dei vigneti:

All'interno dell'azienda ad un'altitudine di 320 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest

Estensione dell'azienda:

80 ha a vigneto: 7 ha

Composizione del terreno:

Medio impasto

Densità viti ad ettaro:

4700 ceppi a ettaro

Forma di allevamento:

Guyot semplice

Vendemmia:

Manuale a cassette nel mese di Settembre

Vinificazione:

Pigiodirasatura e macerazione sulle bucce per 36 ore, successiva fermentazione in bianco, fermentazione malolattica svolta, affinamento sulle fecce fini

Enologo:

Angelo Bertacchini

Imbottigliamento:

Nel mese di Marzo successivo alla vendemmia

Affinamento in bottiglia:

1 mese

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **12,5° vol** Acidità totale: **6.80 g/l acido tartarici**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

Rosa intenso

Profumo:

Intenso profumo di ciliegia e frutta tropicale

Sapore:

Corpo leggero e armonico, retrogusto fruttato che richiama le note olfattive

Come servirlo:

Per esaltarne le caratteristiche si consiglia di servirlo ad una temperatura di 9-12°

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina ad antipasti, pesci in genere e formaggi molli

Azienda Agricola Biologica
Le Calle di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso
Cinigiano (Grosseto) Italia
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472
Riccardo +39 348 9307565

www.lecalle.it
info@lecalle.it

