



Rosa di Mercatale

2024

Vigneti Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese.

Allevamento Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot doppio per le nuove parcelle.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica.

Anno 2024

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Prima settimana di Settembre. Con modalità di raccolta manuale in cassette.

Vinificazione Pressatura soffice, il mosto viene condizionato a 10°C. Fermentazione a temperatura controllata di 16-20°C.

Spumantizzazione Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti e zuccheri senza sboccatura.

Grado alcolico 11%vol

Colore Rosato buccia di cipolla con perlage sottile.

Profumo Piacevole e fragrante di fragoline di bosco, pesche, mela anurca.

Sapore Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena di freschezza a bilanciare l'insieme. Ottima la persistenza.

Abbinamenti Aperitivi, crudi di pesce, cucina orientale, primi piatti, secondi di pesce e crostacei, affettati e formaggi.

Temperatura di servizio 8°C

NOTA BENE: Vino non filtrato