

Cretum Rosato IGT Toscana



UVE DI PROVENIENZA: 100% Sangiovese

PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:
Castelnuovo Berardenga (Siena).

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:
Vigneto collinare a 320 metri sul livello del mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Ottenuto da grappoli di Sangiovese nei vigneti di proprietà a pochi chilometri di distanza dalla zona delle Crete Senesi (da qui l'assonanza col nome Cretum), provenienti da aree particolarmente vocate a garantire acidità e freschezza. Dopo una brevissima macerazione a freddo, il mosto viene ottenuto da una soffice pigiatura delle vinacce e fatto fermentare a bassa temperatura (14°C- 16°) in piccole vasche d'acciaio per circa 30 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore rosa buccia di cipolla. Fruttato con note di ciliegie e fragole

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni bianche e sformati di verdura e soprattutto crudi di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75