

# ROS'ARIA

Rosato I.G.T.

## **Analizzando**

*Zona di produzione:* Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

*Uvaggio:* Sangiovese 100%

*Altitudine:* 456 m s.l.m

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

*Vendemmia:* manuale - terza decade di settembre

*Vinificazione:* Macerazione a basse temperature per poche ore seguita da una fermentazione a 20°C in assenza di bucce.

*Gradazione alcolica:* 13% vol.

## **Degustando**

Vino dal colore rosa chiaro, al naso presenta in prevalenza sentori di ciliegia e melagrana, con un sottofondo di rosa.

In bocca spicca una nota acida che avvolge piacevolmente il palato.

*Temperatura di servizio:* 10°-12°

*Abbinamento:* Aperitivi, antipasti e verdure grigliate.

