



# ROSE

## Rosato



### **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.