



ROS'ARIA

Toscana Rosato I.G.T



Zona di produzione / Production area

Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine / Altitude

450 m s.l.m



Uvaggio / Grape variety

Sangiovese 100%

Sistema di allevamento / Cultivation method:

cordone speronato
spurred cordon



Vendemmia / Grape - harvest:

manuale - terza decade di settembre
by hand - third week of September

Affinamento/Ageing

8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
8 month in steel tank, 2 months in bottle

Gradazione alcolica / Alcohol content

12.5%



Temperatura di servizio/ Serving temperature:

10-12°C



Al naso presenta in prevalenza sentori di ciliegia melagrana, con un sottofondo di rosa. In bocca spicca una nota acida che avvolge piacevolmente il palato.

A clear pinky coloured wine, you will notice aromas of cherries and pomegranate, set against a rosy scent. Upon tasting you will notice a slight acidic tone which binds the palate nicely

Abbinamento/ Food matching:

Aperitivi, antipasti e verdure grigliate.
aperitivo, starters and grilled vegetables.

Borgo Casa al Vento 53013 GAIOLE IN CHIANTI (SI) Tel: 0577-74 90 68 - Mob: +39 331 2897359

www.borgocasaalvento.com -sales@borgocasaalvento.com

Capitale Sociale 1.963.000 Euro - C.C.I.A.A. Siena R.E.A. 121563 Codice Fiscale e Partita Iva 07329110154

SDI W7VJK9