

# SARA ROSÉ

I.G.T. TOSCANA - ROSATO



## CARATTERISTICHE

Di colore rosa tenue con riflessi dorati.

Al naso, fruttato, ampio e con note di albicocca e melone, fresco e armonico in bocca.

Particolarmente adatto ad abbinamenti con aperitivi, primi piatti con sughi rossi e base di pesce o crostacei.

## DATI TECNICI

<b>Area di produzione</b>	MONTENERO D'ORCIA (GR)
<b>Varietà</b>	100% Sangiovese
<b>Densità</b>	5.200 / Ha
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Superficie vigneti</b>	Ha 20
<b>Terreno</b>	Argilloso, calcareo con presenza abbondante di scheletro
<b>Altitudine</b>	Mt 300
<b>Concimazione</b>	Organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio.
<b>Resa per Ha</b>	80 q.li
<b>Carico per vite</b>	Circa 1,6 Kg
<b>Data di vendemmia</b>	Settembre secondo le condizioni climatiche
<b>Vendemmia</b>	Grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg
<b>Fermentazione</b>	Spontanea
<b>Lieviti</b>	Indigeni
<b>Vinificazione</b>	In bianco in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Elevazione</b>	4 mesi in acciaio
<b>Affinamento in vetro</b>	2 mesi in bottiglia
<b>Grado alcolico</b>	13% vol. variabile secondo l'annata

