



Piaggia

di VANNUCCI SILVIA



Viti dell'Erta Rosato IGT Toscana

VITICOLTURA

SUOLO	Medio impasto con argilla e galestro
ALTITUDINE	250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA PER ETTARO	8500 kg. d'uva
DENSITÀ D'IMPIANTO	6250 Viti/ettaro

VINO

COLORE

Rosato cerasuolo.

PROFUMO

Profumi di fragola, lampone e fiori freschi.

SAPORE

Fresco, fruttato di grande sapidità e lunghezza gustativa.

UVAGGIO

100% Sangiovese.

TECNICHE PRODUTTIVE

VINIFICAZIONE

Le uve vengono criomacerate per almeno 12 ore a basse temperature, successivamente il mosto illimpidito viene fermentato a circa 15-16°C in vinificatori in acciaio inox.

MATURAZIONE

Il vino sosta almeno 6 mesi sui lieviti di fermentazione, tale periodo di maturazione consente di acquisire complessità, grassezza e persistenza gustativa.

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosato cerasuolo. Profumi di piccoli frutti rossi, lampone, fragola e ciliegie marasche, al gusto presenta una spiccata sapidità, freschezza e vena acidula bilanciata da una dolcezza di frutto tipica del Sangiovese di Carmignano.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo per accompagnare primi piatti, minestre, frittelle, piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.