



FANTI

IGT TOSCANA ROSATO

Die Frische von Sangiovese ist rosa gefärbt.

Dieser Wein ist das Ergebnis der frühen Ernte von Sangiovese. Seine leuchtend rosa Farbe lässt Raum für ein fruchtiges und blumiges aromatisches Profil, das dem Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische verleiht.

2019 IGT TOSCANA ROSATO

Rebsorte: Sangiovese

Rebfläche: 1 ha.

Alter der Reböcke: 10 Jahre

Boden: reich an Skelett und Mergel.

Höhe: 150-420 m ü.d.M

Ertrag: 75 to/ha.

Lese: erste Septemberhälfte.

Vinifikation: Die Gärung erfolgt nach schonendem Pressen der Beeren in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur zwischen 17 und 19° C. Danach ruht der Wein weitere drei Monate in den Edelstahlfässern.

Alkoholgehalt: 13.5 %

Gesamtsäure: 6 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: zartes Rosa, tendierend zur Farbe von Zwiebelschale.

Aroma: intensive Blütennoten mit Anklängen an Veilchen und Hundsrose.

Geschmack: frisch und elegant, prägnante Mineralität gut ergänzt durch die auch an der Nase wahrgenommenen Blütennoten.

Flaschengrößen: 0.750 lt.

Merkmale der Lese 2019:

Die Wetterbedingungen dieses Jahrgangs waren nahezu perfekt. Begonnen mit einem etwas regnerischen Winter, setzte sich die Saison mit einem Frühling fort, der durch Durchschnittstemperaturen gekennzeichnet war und ein ausgezeichnetes vegetatives Gleichgewicht der Pflanze garantierte. In den Sommermonaten begünstigten die optimalen täglichen Temperaturbereiche die perfekte Reifung der Trauben und ermöglichten die Entwicklung eines perfekten Säuregehalts, ein grundlegendes Element für einen Wein mit einem breiten organoleptischen Profil.

Anzahl der Sterne: fünf.



TENUTA FANTI
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino
www.tenutafanti.it