



FANTI

IGT TOSCANA ROSATO

La freschezza del Sangiovese si tinge di rosa.

Questo vino è il risultato della vendemmia anticipata del Sangiovese. Il suo colore rosa vibrante lascia spazio ad un profilo aromatico fruttato e floreale, che conferisce al palato piacevoli sensazioni di freschezza.

IGT TOSCANA ROSATO 2019

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 1 ettaro

Età delle piante: 10 anni

Terreno: ricco in scheletro e galestro

Altitudine: 150–420 m s.l.m.

Resa: 75 q.li/ha.

Vendemmia: manuale, nella prima settimana di settembre.

Vinificazione: le uve, dopo una pressatura soffice, sono poste all'interno di tini di acciaio inox dove viene svolta la fermentazione a temperatura controllata (tra 17° - 19°). Il vino viene poi tenuto all'interno dei tini di acciaio per ulteriori tre mesi.

Alcol: 13.5 ì%

Acidità: 6 g/l

Note degustative:

Colore: rosa pesca chiaro.

Aroma: profumi fruttati di fragola e lampone alternati a note floreali di rosa e mammola.

Sapore: gusto rinfrescante, minerale e sapido in aggiunta a lievi note aromatiche di timo e salvia. Strutturato, con finale persistente.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Le condizioni meteorologiche di questa annata sono state pressoché perfette. Iniziata con un inverno poco piovoso, la stagione è proseguita con una primavera caratterizzata da temperature nella media, che hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo della pianta. Nei mesi estivi, le ottimali escursioni termiche giornaliere hanno favorito la perfetta maturazione delle uve e hanno fatto sì che si sviluppasse un perfetto corredo di acidità, elemento fondamentale al fine di avere un vino dall'ampio profilo organolettico.



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