



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 2020

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 %

Acidità: 6 g/l

Note degustative:

Colore: rosa tenue buccia di cipolla dorata, limpido e brillante.

Aroma: inteso e vivace. Le note fruttate di fragola, lamponi e ribes si alternano a quelle floreali di rosa canina e biancospino.

Sapore: ottimo equilibrio tra gli aromi di frutta rossa percepiti al naso e mineralità, acidità e freschezza. Il finale risulta sapido e incita alla bevuta.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia: inverno con temperature superiori alla media, fenomeni di ghiaccio o neve assenti. La primavera è stata fresca e abbastanza piovosa; i primi di aprile sono stati molto freddi, ma fortunatamente non hanno compromesso la produttività delle gemme, che si sono poi ben differenziate a frutto. L'estate è iniziata tardi (giugno molto piovoso), ma luglio, agosto e settembre sono stati mesi molto caldi, con temperature al di sopra della media stagionale e non caratterizzati dalla solita escursione termica giorno/notte. La vendemmia è iniziata quindi anticipatamente rispetto agli standard aziendali, quando l'uva aveva comunque raggiunto un'ottima maturazione.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:
4 Foglie Guida Bio



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

