



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 2021

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: 6,2 g/l

Note degustative:

Colore: rosa salmone intenso, limpido e brillante.

Aroma: intenso e fresco. Le note fruttate di ciliegia, fragola e melograno si alternano a quelle floreali di petali di rose.

Sapore: l'equilibrio tra gli aromi di frutta rossa percepiti al naso e la mineralità vanno a bilanciare la beva. Il finale risulta sapido e piacevole.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia: Dopo un inverno caratterizzato da precipitazioni e basse temperature la primavera è delineata da un germogliamento, messo a dura prova da una gelata nella prima decade di Aprile. Le vigne si vedono però risanare con le calde temperature di Maggio, avendo anche una differenziazione di nuove gemme. Le alte temperature estive hanno portato a dover gestire la chioma, per evitare scottature di grappoli, e le escursioni termiche riscontrate tra il giorno e la notte hanno giovato alla salute delle uve e contribuito alla produzione di vini con qualità organolettiche molto complesse e intense, distintive dell'annata.



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

