



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 vegetale, che conferisce al palato piacevoli sensazioni di freschezza.

### IGT TOSCANA ROSATO 2022

**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:** 15 %

**Acidità:** 5,5 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosa salmone intenso, limpido e brillante.

**Aroma:** intenso e fresco. Le note fruttate di ribes rosso, fragola, mela rossa e pesca nettarina si affiancano a quella vegetale di corbezzolo.

**Sapore:** emergono le stesse note fruttate percepite al naso, che lasciano poi spazio ad una piacevole mineralità. Il finale risulta sapido.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt.

**Caratteristiche della vendemmia:** Un'annata molto secca, priva di piogge e segnata da temperature medie elevate. Le precipitazioni avvenute a metà Agosto hanno dato "respiro" alle piante che hanno vissuto in stato di stress. La buccia dell'uva raccolta è spessa e croccante, la polpa è fresca, indice di un'ottima acidità, caratteristiche fondamentali per i vini longevi. Una vendemmia anticipata che è il risultato di un'annata 2022 caratterizzata da un Gennaio, che è stato un mese freddo ma secco, seguito da una primavera mite, con pochissima pioggia, che ha permesso una lenta ma omogenea, crescita dei germogli. Dalla fine di Maggio si sono registrate temperature di 30 gradi, più tipiche dei mesi estivi. Mentre Giugno e Luglio hanno invece segnato picchi al di sopra dei 35 gradi. Ciò nonostante la vigna ha comunque beneficiato di una buona escursione termica tra il giorno e la notte, accanto alle cure sempre più attente, frutto della lunga esperienza dei produttori.

