



Massaia Rosato Toscana IGT 2021

Ottenuto da una selezione manuale delle migliori uve rosse, successivamente vinificate in bianco a basse temperature.

Denominazione: Rosato di Toscana IGT

Varietà: 50% Sangiovese, 50% Syrah

Prima annata prodotta: 2016

Condizione agronomica: Biologico

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 300 metri SLM con esposizione Nord-Nordest

Suoli: ricchi di scheletro di alberese tendenzialmente argillosi

Forma di allevamento: Guyot

Età vigneti: 6-16 anni, 6000 piante per ettaro

Vendemmia: nell'ultima settimana di agosto per il Sangiovese ed il Syrah.

Vinificazione: selezione su tavolo di cernita in presenza di ghiaccio secco, pressatura diretta delle uve, decantazione statica a freddo e fermentazione a 12° con lieviti indigeni per oltre un mese. Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento: in acciaio sulle fecce per circa 3 mesi

Note di degustazione: dal colore che ricorda la buccia di cipolla dorata, al naso è particolarmente fruttato per i sentori di lamponi, ciliegie e agrumi. In bocca entra ricordando i fiori bianchi ed è decisamente fresco e minerale, di delicata struttura con un finale mandorlato.

Alcol: 13,5%

Produzione: 20.000 bottiglie

Formato: 0,75 l, 1.5 l

