



SCHEDA TECNICA

VENTICINQUESIMA ORA TOSCANA ROSATO BRUT

Comune di produzione

San Gimignano

Uvaggio

Sangiovese 100%

Età dei vigneti

10 – 15 anni

Altimetria

280 – 320 mt s.l.m.

Sistema di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

4000 ceppi ad ha.

Produzione per ceppo

circa 2 kg

Metodo di vendemmia

manuale in cassette

Vinificazione

in acciaio a temperatura controllata di 12° C e tenendo in contatto le bucce con il mosto per un giorno al massimo fino al raggiungimento del colore desiderato.

Stabilizzazione proteica, filtrazione tangenziale, stabilizzazione tartarica, Presa di spuma, fermentazione a temperatura controllata (12 - 14°), microfiltrazione, imbottigliamento e tappatura.

Le bottiglie vengono lasciate riposare 10 - 15 giorni in gabbia, poi riprese, lavate ed asciugate ed infine confezionate per la vendita

Gradazione alcolica

12% Vol.

Colore

rosa intenso

Naso

gentile con profumi di frutti e fiori in particolare rosa e mammola

Palato

fruttato sapido e fresco, moderatamente acidulo con buona persistenza finale

Temperatura di servizio ideale

12° C

Abbinamenti

è perfetto come aperitivo ma si accompagna anche ad antipasti, primi piatti dal condimento leggero, con minestre e formaggio di media stagionatura