

POGGIOTONDO Rosato delle conchiglie Toscana IGT

VARIETAL: 100% Sangiovese.

D.O.: Toscana.

VINIFICACIÓN:

La alta acidez natural de Sangiovese se presta maravillosamente para producir Rosato. Racimo entero presionado suavemente a una temperatura controlada de 8 °C, se estabiliza en frío y posteriormente se fermentó en tanques de acero inoxidable a 18 °C durante 20 días. El vino permaneció sobre las lías finas por un total de 60 días y se mantuvo en tanques de cemento a temperatura controlada hasta su embotellado.

NOTA DE CATA:

Color: Rosa salmón.

Nariz: Los perfumes brillantes de frambuesas rojas y sandía se complementan con delicadas notas herbales.

Boca: El paladar frontal está impulsado por la fruta con sabores de frambuesas frescas y sandía que se extienden hasta el paladar medio. Toques de tanino se apoderan muy levemente de la lengua y los costados de la boca.

El final es largo y sabroso.

Maridaje: Mariscos y pescados.

Poggiotondo tiene certificación orgánica, se dejó de usar químicos sintéticos para regenerar el suelo y tenerlo vivo con la finalidad de animar las vides y desarrollar sus propios anticuerpos, estamos experimentando para mejorar calidad de fruta, carácter y una longevidad de siglos de los propios viñedos.

