

MULIEBRIS

IGT ROSATO TOSCANA

DENOMINAZIONE: IGT ROSATO TOSCANA

VITIGNO: 100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord-Sud, 170-185 msl nel comune di Buonconvento (SI).

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: In prevalenza argilla con una buona presenza di limo.

RESA PER ETTARO: 30 – 35 q.li.

VENDEMMIA: Manuale con selezione del grappolo in vigna.

EPOCA DI RACCOLTA: Inizio settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene disposta direttamente all'interno della pressa, attraverso una pressatura soffice viene messa in vasca di acciaio inox a fermentare; cercando di mantenere le temperature più basse possibili per favorire l'estrazione e la preservazione aromatica. Tipica fermentazione di uve rosse in bianco; dove la macerazione è ridotta al solo contatto iniziale fra liquido e vinacce, questo ci permette di avere un colore naturale e non eccessivamente carico. L'affinamento avviene solitamente in vasche di acciaio.

VISTA: Limpido e brillante, il colore è definibile buccia di cipolla

OLFATTO: fruttato e floreale (frutti a polpa bianca e fiori bianchi)

GUSTO: Fresco, sapido, con buona acidità e pienezza.

GRADO ALCOLICO: Circa 12,5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml.

IL TAPPO: Agglomerato.

BICCHIERE CONSIGLIATO: A Tulipano..

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da abbinare con arrosti di carni bianche, piatti di pesce elaborati e formaggi cremosi. .

