



VALDELLE ROSE



Litorale Rosato

Denominazione: Rosato Maremma Toscana DOC
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata: 2017
Numero di bottiglie: 6.000

Uvaggio: Sangiovese 100%
Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenaria alcalina
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: In bianco con leggera pressatura
Temperatura di Fermentazione: 14-16° C
Durata di Fermentazione: 16 giorni
Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 10-12° C
Gradazione Alcolica: 13%

Note organolettiche: Litorale Rosato si caratterizza per la sua naturale freschezza e tipicità varietale.

Abbinamenti: Adatto come aperitivo o in abbinamento con primi di pasta, preparazioni vegetariane o piatti di pesce dai sapori intensi.

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose - 58100 Grosseto - Italy
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it