VALDELLEROSE



LITORALE ROSATO

Maremma Toscana DOC Rosato
2025

Zona di produzione: Poggio La Mozza, Grosseto
Uvaggio: sangiovese 100%
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.d.m.
Tipologia di terreno: arenarie ricche di roccia in decomposizione
Resa per ettaro: 70 q/ha
Densità di impianto: 4.800 piante/ha
Sistema di allevamento: guyot
Vinificazione: 4 mesi sui propri lieviti
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Numero di bottiglie: 6.000
Certificazione: biologica

Note di vendemmia: l'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato, con buone riserve idriche accumulate durante il periodo invernale e una primavera mite che ha favorito uno sviluppo omogeneo della vite. L'estate, calda ma priva di eccessivi stress termici, è stata accompagnata da giornate asciutte e notti fresche che hanno consentito una maturazione lenta e regolare delle uve. Le favorevoli escursioni termiche nella fase finale del ciclo vegetativo hanno contribuito a esaltare il patrimonio aromatico e a preservare freschezza ed equilibrio. La vendemmia ha consegnato uve sane, perfettamente mature e di elevata qualità, dando origine a vini eleganti, espressivi e di grande armonia.

Note di degustazione: il colore è la buccia di cipolla in stile provenzale. Al naso presenta delicate note di fiori freschi come rosa e violetta, oltre a sfumature di ribes e lampone. Al palato è fresco, buona acidità, corpo medio e un leggero retrogusto salato.

Abbinamenti consigliati: Perfetto con la cucina mediterranea, dagli antipasti di mare ai primi piatti delicati, fino a crostacei, sushi e carni bianche. La freschezza, l'equilibrio gustativo e il finale sapido ne esaltano la vocazione gastronomica e la piacevole bevibilità.
Temperatura di servizio consigliata: 10-12°
Alcol: 11%