



# VALDELLE ROSE



## Litorale Rosato

**Denominazione:** Rosato Maremma Toscana DOC  
**Zona di produzione:** Maremma Toscana  
**Vendemmia annata:** 2019  
**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:** 12,5 %

**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