



Gemma Rosa TOSCANA ROSATO IGT

VIGNE: Dodo e Sella dell'Acuto

TERRENO: Galestro e Argilloso

VITIGNO: Sangiovese

VENDEMMIA: inizio settembre attraverso una scelta vendemmiale

VINIFICAZIONE: l'uva resta a contatto con le bucce per 30 ore poi dopo la torchiatura inizia la fermentazione con lieviti indigeni in tini di acciaio.

AFFINAMENTO: in tino di acciaio per 5 mesi

Il vino riposa in bottiglia 3 mesi

Produzione media: 500 bt. da 0,75 litri