Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

葡萄 100% Sangiovese

生产区 托斯卡纳，芬奇

高度 50-100 米 a.s.l.

土壤类型 丘陵、疏松而深厚的土壤，富含海洋化石。
土壤主要为沙质粘土片岩，起源于泥灰质。

酒精 12.5 % vol.

发酵
葡萄在一天中最凉爽的时间收获，去梗，并在压榨机中进行轻微浸渍处理。
年轻的葡萄汁通过自然冷沉来稳定和澄清，然后在受控温度下倾析和酿造，特别注意氧化。 发酵在 14-18°C 的受控温度下使用选定的酵母进行。
在发酵结束时，将其倒出并硫化。

老化 在带有 batonnage 的钢罐中，在细酒糟上放置约 6 个月。

品酒笔记
精致的复古粉红色在鼻子上散发出玫瑰的花香和温和的水果、野草莓、香橼、橘子和石榴的香气。
口感清新可口，活泼而充满活力。
在优雅的碘矿物质和浓郁而持久的水果和花朵的余味中，可以感受到果香和微辣的味道。

食物搭配 鱼开胃菜，鲻鱼，guazzetto 中的箭鱼，cacciucco alla Livornese。



0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/zh/collegonzi-rose-toscana-igt