

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Toskana

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergelsandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Roséweinbereitung mit kurzer Mazeration der entrappten Trauben in der Presse Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–17°C mit ausgewählten Hefen.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Es hat eine puderrosa Farbe mit einem fruchtigen und blumigen Aroma, mit Noten von Grapefruit, Rose, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern. Am Gaumen ist er frisch, aromatisch, dynamisch, zart und intensiv. Seine Endnoten sind Pfirsich, Pflaume und schwarze Johannisbeere.

Speisenempfehlungen Frischkäse; Büffelmozzarella, Meeräsche, Garnelen, Nudelgerichte mit Meeresfrüchten.



