

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

Uvas 100% Sangiovese

Área de producción Toscana, Vinci

Altitud 50-100 metros s.n.m.

Tipo de suelo Suelo accidentado, suelto y profundo, rico en fósiles marinos. El suelo es mayoritariamente arenoso con esquistos arcillosos, de origen margoso-arenáceo.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación La uva se vendimia en las horas más frescas del día, se despalilla y se procesa con una ligera maceración en la prensa. El mosto joven se estabiliza y clarifica por defangado natural en frío, tras lo cual se decanta y vinifica a temperatura controlada con especial atención a la oxidación. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas. Al final de la fermentación se decanta y sulfura.

Envejecimiento En depósitos de acero con batonnage sobre lías finas durante unos 6 meses.

Notas de sabor Delicado color rosa antiguo En nariz seduce con la fragancia floral de rosas y frutas suaves, fresas silvestres, cidra, mandarina y granada. En boca es fresco y sabroso, vivo y dinámico. Se perciben notas afrutadas y ligeramente especiadas entre una elegante mineralidad yodada y un final intenso y persistente de frutas y flores.

Maridajes de comida Aperitivos de pescado, salmonetes, pez espada en guazzetto, cacciucco alla Livornese.



0,75 l



Awarded