

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Тоскана, Винчи

Высота 50-100 метров над уровнем моря

Тип почвы Холмистая, рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями. Почвы в основном песчаные с глинисто-сланцевыми, мергелисто-песчанистой природы.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация Виноград собирают в самые прохладные часы дня, отделяют от гребней и подвергают легкой мацерации в прессе. Молодое сусло стабилизируется и осветляется путем естественного холодного отстаивания, после чего оно декантируется и винифицируется при контролируемой температуре с особым вниманием к окислению. Ферментация проходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами. По окончании ферментации его декантируют и сульфуруют.

Старение стальных емкостях с батонажем на тонком осадке около 6 месяцев.

Дегустационные заметки Нежный антично-розовый цвет. На носу соблазняет цветочным ароматом розы и нежных фруктов, лесной земляники, цитрона, мандарина и граната. На вкус он свежий и вкусный, живой и динамичный. Фруктовые и слегка пряные ноты можно различить среди элегантной йодной минеральности и интенсивного и стойкого послевкусия фруктов и цветов.



0,75 l



Awarded



Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

Сочетания с едой Рыбные закуски, кефаль, рыба-меч в соусе гуаццетто, cacciucco alla Livornese.

Awards & Ratings

Annata 2022

- GUIDA BIO / 2024 / **4 Foglie**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Silver Medal**

