

# *Fattoria di* CALAPPIANO

## Collegonzi Rosé / Toscana IGT

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Toscana, Vinci

**Altitudine** circa 50-100 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno prevalentemente sabbioso con scisti argillose di origine marnoso-arenacea.

**Grado alcolico** 12.5 % vol.

**Fermentazione** Le uve vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata, diraspate e lavorate con una leggera macerazione in pressa. Il mosto fiore prodotto subisce una stabulazione e chiarifica per decantazione naturale a freddo, a seguito della quale viene travasato e vinificato a temperatura controllata con particolare attenzione all'ossidazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati. Alla fine della fermentazione viene travasato e solfitato.

**Affinamento** In acciaio con batonnage su fecce fini per circa 6 mesi.

**Note di degustazione** Colore rosa antico. Al naso seduce con profumi floreali di rosa e frutta delicata, fragolina di bosco, cedro, mandarino e melograno. In bocca è fresco e sapido, teso e dinamico. Si percepiscono frutta e lievi note speziate, un'elegante mineralità iodata e un finale intenso e persistente di frutta e fiori.

**Abbinamenti gastronomici** Antipasti di pesce, triglie, pesce spada in guazzetto, cacciucco alla Livornese.



0,75 l



Awarded

*Fattoria di*  
**CALAPPIANO**

**Collegonzi Rosé / Toscana IGT**

Awards & Ratings

Annata 2022

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