



PIER DA CASCIA

RosAllegra

Rosato Toscano *Indicazione Geografica Tipica*

2018

BIOLOGICO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI



UVE	50% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
UBICAZIONE	Balze di Mercatale Reggello (FI)
ESPOSIZIONE ALTIMETRIA	E Sud – Su-Est 300 mt
SUOLO	Suoli originatisi da formazioni calcareo marnose ed intercalati con scisti calcareo argillose Misto Argilla Calcare
FORMA ALLEVAMENTO DENSITA' D'IMPIANTO	E Guyot 4200 ceppi per ha
EPOCA E METODO VENDEMMIA	Ultima quindicina di agosto Manuale con cernita delle uve
FERMENTAZIONE	In tini inox a temperatura controllata
GRADO ALCOLICO	12%
COLORE	Rosa carico
PROFUMO	Piuttosto intenso di ciliegia rosa, corbezzola con leggere note di fiori d'acacia
GUSTO	Secco, fresco con una equilibrata acidità che gli conferisce una buona persistenza. Il risultato è di fine ed intensa eleganza.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMI CI	Accompagna piatti di formaggi a pasta molle, pesce crostacei; pasta a base di pesce o verdure. Puree e vellutate e sformati di verdura

