



60%
sangiovese

40%
syrah

6 mesi
in vasche
di acciaio
inox

2 mesi
in bottiglia



SASSOROSA 2016

TOSCANA ROSE' IGP

DENOMINAZIONE: Toscana Rosè IGP

UVE: Sangiovese 60% - Syrah 40%

VIGNETI: Cerrentina

ANNO D'IMPIANTO: aprile 2006

TIPOLOGIA TERRENO: Fertile con buona dotazione di sostanza organica e forte presenza di roccia madre calcarea ricca in sali minerali.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 320 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta ad inizio settembre

VINIFICAZIONE: Le uve accuratamente raccolte a mano vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di essere pressate. il mosto sedimenta per una notte a 10°C prima di iniziare la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 14 - 16 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15 - 18 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Parziale in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 12,8 %VOL

ZUCCHERI RESIDUI: 2,5 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,5 g/l

pH: 3,28

ACIDITA' VOLATILE: 0,17 g/l

LA STAGIONE:

Inverno mite seguito da una primavera fresca dove si sono registrate temperature leggermente al di sotto della media fino ad inizio maggio dove un calo repentino delle temperature ha rallentato notevolmente lo sviluppo delle piante, posticipando la fase fenologica della fioritura di circa 10-15 giorni. L'estate ha registrato poche piogge e temperature alte ma costanti così da non rappresentare un rischio per le attività fisiologiche delle piante. Settembre è trascorso regolare con giornate calde e limpide alternate a notti fresche e ventilate.