



SASSOROSA 2019

TOSCANA ROSATO IGP - BIOLOGICO

60%
sangiovese

40%
syrah

6 mesi
in vasche
di acciaio
inox

2 mesi
in bottiglia



NOME: Sassorosa 2019 - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Toscana rosato IGP

UVE: Sangiovese 60% - Syrah 40%

VIGNETI: Cerretina

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: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette 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: 12,2 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: <1 g/l

ACIDITA' TOTALE: 7,1 g/l

pH: 3,00

ACIDITA' VOLATILE: 0,19 g/l



LA STAGIONE:

L'inverno non particolarmente freddo e regolare con temperature minime poche volte al di sotto dello zero, si è reso particolarmente rigido a ridosso della primavera posticipando così il germogliamento. L'inizio della primavera è rimasto in linea con la coda invernale, permettendo così una crescita contenuta e graduale dei germogli che ci ha aiutato anche nelle strategie agronomiche e fitosanitarie. I mesi di maggio e giugno hanno evidenziato una buona piovosità che ha permesso alle piante di affrontare la parte centrale estiva con una ottima risorsa idrica facilitando così la maturazione delle bacche e mantenendo una buona produttività. Abbiamo volontariamente ultimato il periodo vendemmiale il 23 ottobre, il giorno prima delle piogge che hanno cambiato la stagione.

NOTE DEGUSTATIVE:

È un vino rosè, con un colore rosa pallido e un fresco profumo di ribes e lamponi. Molto minerale e ben equilibrato in bocca, ha una persistenza duratura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accogliente e fresco, ideale come aperitivo, si abbina perfettamente per la varietà alla cucina tipica toscana tra cui: antipasti, eccellente con zuppe e primi piatti, pesce e frutti di mare, è un grande accompagnamento al salmone affumicato, manzo, tartare e funghi. Servire a 10-12 °C..

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 0564 900665 - cell. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

