



Massaia Rosato Toscana IGT 2019

Ottenuto da una selezione manuale delle migliori uve rosse, successivamente vinificate in bianco a basse temperature, nella nostra cantina di Greve in Chianti.

Denominazione: Rosato di Toscana IGT

Varietà: 50% Sangiovese, 50% Syrah

Prima annata prodotta: 2016

Conduzione agronomica: Biologico

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 300 metri SLM con esposizione Nord-Nordest

Suoli: ricchi di scheletro di alberese tendenzialmente argillosi

Forma di allevamento: Guyot

Età vigneti: 5-15 anni, 6000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, dal 10 settembre per il Syrah, dal 20 settembre per il Sangiovese

Vinificazione: selezione su tavolo di cernita in presenza di ghiaccio secco, pressatura diretta delle uve, decantazione statica a freddo e fermentazione a 12° con lieviti indigeni per oltre un mese. Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento: in acciaio sulle fecce per circa 3 mesi

Note di degustazione: dal colore che ricorda la buccia di cipolla dorata, al naso i sentori di fragoline e la ciliegie si fondono al floreale delle violette e allo speziato del pepe rosa. In bocca è fresco sapido e minerale. Lungo e persistente il finale con retrogusto mandorlato.

Alcol: 13%

Produzione: 20.000 bottiglie

Formato: 0,75 l, 1.5 l

