



GROTTAIA ROSATO 2019

I.G.T. TOSCANA ROSATO

UVAGGIO: Syrah 70%, Merlot 30%

CLIMA: L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto variabili.

Le basse temperature primaverili hanno portato a un ritardo del germogliamento mentre le buone temperature estive, caratterizzate da un'elevata insolazione e precipitazioni ben distribuite, hanno permesso una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. La vendemmia è risultata la più tardiva dell'ultimo decennio.

VINIFICAZIONE: Le due varietà utilizzate sono state raccolte e vinificate separatamente. Dopo la diraspatura si è passati ad una breve macerazione pellicolare di circa 6-8 ore a bassa temperatura per permettere la massima estrazione dei precursori aromatici. Si è proceduto in seguito a una pigiatura soffice delle uve. Dopo la pressatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16° per circa due settimane. In seguito, il vino è stato affinato sui propri lieviti per 3 mesi e successivamente, in primavera, messo in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE: Il colore è un rosa peonia brillante. Al naso è dominato da profumi di fragola con sfumature di litchi e lamponi che ne sottolineano la freschezza. Al palato risulta fresco ed equilibrato, con un ritorno di sensazioni sia fruttate che floreali. Il finale è morbido e di lunga persistenza.

Ottimo per accompagnare antipasti a base di pesce o di verdure, primi piatti di pesce, frutti di mare e crostacei.

FORMATI: Bottiglia 750 ml.