



VAL DI TORO

Alfa Tauri

DOC MAREMMA
TOSCANA ROSATO

SCHEDA TECNICA

Alfa Tauri

DOC MAREMMA TOSCANA ROSATO



Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, selezionata su tavolo di cernita vibrante, pigiadiraspata subito in condizioni di temperatura inferiori a 18°C e sottoposta ad una pressatura soffice di breve durata. Il mosto ottenuto rimane 48 ore in decantazione alla temperatura di 4°C, successivamente viene travasato, privato della frazione fecciosa e messo in condizioni di fermentare a temperatura controllata tra i 17 e 18°C. Dopo la fase fermentativa il vino viene conservato per 3 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio a temperatura controllata intorno ai 10°C. Seguono le operazioni di stabilizzazione proteica e tartarica e l'imbottigliamento, effettuato dopo circa 5 mesi dalla vendemmia per non disperdere la ricchezza e la fragranza aromatica guadagnate in vinificazione.

Note di degustazione

Colore rosato tenue ed elegante, che ricorda la buccia di pesca, con riflessi vivaci e brillanti. Al naso spiccano aromi di frutta fresca a pasta bianca, molto intensi ed invitanti. Si evidenziano soprattutto la pesca, la fragola e note tropicali di mango e papaya sullo sfondo. Al palato risaltano freschezza e fragranza aromatica, con un centro bocca sapido e minerale ed un piacevole equilibrio tra le componenti.

PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana Rosato
BOTTIGLIE PRODOTTE	6500
UVAGGIO	100% Sangiovese
CATEGORIA	Vino Rosato
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Rosa tenue buccia di pesca
SAPORE	Pesca, fragola e note tropicali
SERVIRE A	10°
ALCOL	12,50% VOL
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	5 mesi in acciaio
DECANTAZIONE	Da bere subito
ABBINAMENTI	Tempura di gamberi e fritti misti
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note /100