



TERRE DEL  
**BUONTALENTI**



**TOSCANA ROSATO IGT**

*Ciliegia, fiori, energia.*

COLORE	Salmone scarico, cipria, con leggera sfumatura di aranciato.
OLFATTO	Minerale, pietroso, sentori di fiori bianchi, rosa canina, mela gialla, ciliegia non matura, note di foglia di pomodoro.
GUSTO	Sapido, minerale e con acidità spiccata, ben bilanciato, fruttato. La mela gialla e la pesca quasi sul tropicale vengono esaltate al palato con un leggero sapore di agrumato e di frutti a bacca rossa, in particolar modo la ciliegia.
FERMENTAZIONE	Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate prima della pigiatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto viene lasciato decantare naturalmente. La fermentazione a freddo sui lieviti avviene per un paio di giorni a bassa temperatura. Il mosto viene poi travasato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata. Non ha luogo la fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto sulle fecce fini per alcuni mesi ed è stato tenuto in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento con tappo a vite.