



TENUTA
SAN VITO

ALBEGGIO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO



TENUTA
SAN VITO

ALBEGGIO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO

Tipologia:	Igt Toscana rosato
Uvaggio:	Sangiovese
Vendemmia:	Primi giorni di settembre
Vinificazione:	Le uve raccolte vengono inserite nella pressa e pressate direttamente fino ad ottenere il colore desiderato. Il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo e poi fatto fermentare a basse temperature. Dopo la fermentazione il vino rimane in stoccaggio in vasche di cemento per poi essere imbottigliato nei primi gironi di primavera.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosa tenue, al naso profumi di fiori bianchi si intersecano a note agrumate che ricordano la scorza di cedro. Al palato l'ingresso è fresco e dinamico, acidità e dolcezza in equilibrio rendono il sorso estremamente piacevole e dissetante.
Abbinamenti gastronomici:	Aperitivi in genere, piatti a base di legumi, carni bianche e zuppe di pesce.