



SALASSOROSA IGT TOSCANA ROSATO

LA MONTANINA



IL VIGNETO

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneto: Vigna della Quercia Monti in Chianti

Superficie vigneto: 2,5 ha

Età media impianti: 10 anni

Terreno: argilloso ricco di scheletro

Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo : 1,5 kg/pianta Altitudine media: 370 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Selezione accurata delle uve. Diraspigiatura dei grappoli e breve macerazione per circa 12 ore. Separazione del mosto dalle vinacce e fermentazione a temperatura controllata (16/18°C) in vasche inox. Travaso a fine fermentazione e permanenza sulle fecce fini per 6 mesi. Leggera chiarifica con bentonite ed imbottigliamento con filtrazione molto larga. Affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 13,15 %

Estratto secco netto : 24,5g/l

Acidità totale : 5,9 g/l

pH : 3,26

Acidità volatile netta : 0,25 g/l

Anidride solforosa totale : 120 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa cerasuolo, presenta delicati aromi di rosa e piccoli frutti rossi. In bocca è morbido, equilibrato sorretto da una leggerissima nota acida che gli dona freschezza e persistenza gustativa.