

EVVIVA Rosato Toscana I.G.T.

Classificazione: Rosato Toscano I.G.T

Uvaggio: 80%Petiti Verdot, 10% Canaiolo e 10%Merlot

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve nel periodo di Settembre.

Tecnologia di produzione: L'uva appena raccolta viene sottoposto ad una breve macerazione e soffice pressatura, il mosto così ottenuto subisce una decantazione naturale, cioè viene messo in un serbatoio di acciaio inox, precedentemente raffreddato a 7°C per circa 48 ore. Successivamente il mosto viene travasato in una vasca di acciaio a temperatura di 18°C dove avviene la fermentazione alcolica..

Maturazione: Una volta terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio inox e lasciato 3 mesi sui lieviti.

Imbottigliamento: Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e a partire dal mese di Gennaio viene messo in bottiglia.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, entro 2 anni dalla vendemmia.

Gradazione alcolica:11,5%

Note di degustazione: Colore rosa intenso brillante con riflessi rosso rubino. Profumo di piccoli frutti rossi, ciliegie mature, mora e lampone. Fresco e equilibrato al gusto, con viva nota di aromaticità.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Certificazione: Prodotto biologico

