



ROSÈ

IGT COSTA TOSCANA ROSATO 2025

DESCRIZIONE

AL NASO Vivace e fruttato, il bouquet si presenta intenso ed espressivo con note di fiori di ciliegio, fragolina di bosco e ciliegia selvatica, arricchito da un delicato tocco di ananas maturo. Eleganti sfumature floreali sottolineano la sua aromatica nitida e affascinante.

AL PALATO Al palato il vino si mostra vivace, fruttato e al tempo stesso vibrante. Unisce charme ed energia in ogni sorso e sviluppa una struttura succosa e dinamica. Un vino che seduce e regala puro piacere di beva.

VITIGNI

Merlot

VIGNETI

Le uve provengono dai nostri vigneti, con piante di 25 anni. Il vigneto si trova a Gavorrano, a 40 m sul livello del mare, in una posizione piuttosto asciutta, esposta a sud-ovest e con ottima esposizione solare. I terreni fertili combinano sabbia, limo, argilla e minerali, tra cui il pirite, conferendo al vino struttura, profondità e un terroir unico e riconoscibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, oltre che con raffinati piatti di pesce e crostacei, carni bianche e cucina mediterranea. Si abbina perfettamente anche a risotti e formaggi a media stagionatura.
Temperatura di servizio: 10-12 °C

PREZZO

750 ml 22,50 Euro

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate delicatamente a grappolo intero. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox. Il rosato affina per cinque mesi sulle fecce fini, senza svolgere la fermentazione malolattica, al fine di preservarne freschezza e vivacità aromatica.



ANALISI

Contiene solfiti; Alcol: 14,2 %
Zuccheri residui: 1,2 %, Acidità: 5,6 g/l
pH 3,36

WINE OF ITALY

Imbottigliato da **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoluccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoluccio.com, www.poggioalrigoluccio.com