



LA MAGIA
MONTALCINO

Rosato "Eco"



È il nostro vino più giovane, prodotto con uve Sangiovese. La macerazione sulle bucce dura dalle 8 alle 12 ore, la vinificazione è "in bianco". Il colore è un rosa intenso, tra i profumi spicca un fruttato netto di fragola che si sposa perfettamente con delicate note agrumate di pompelmo. La freschezza e la gradevolezza sono le sensazioni che più lo caratterizzano.

Annata

2018

Varietà

Sangiovese 100% da uve diradate

Zona produzione

Centrale - versante sud-est di Montalcino

Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso al di sotto dei 20 cm

Altitudine

400 - 450m

Età vigneto

10 - 16 anni

Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

Vendemmia

Ultima settimana di settembre, uve da diradamento dei nostri vigneti

Vinificazione

Premacerazione a freddo di 12 ore, pressatura e fermentazioni in bianco con temperature minori di 20°C

Imbottigliamento

Marzo 2019

Produzione

6.000 bottiglie

Estratto secco

?

Gradazione alcolica

?