



LA MAGIA
MONTALCINO

Rosato "Eco"



Annata

2023

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

5 - 15 anni

Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

Vendemmia

Seconda 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

Aprile 2024

Produzione

2.000 bottiglie

Gradazione alcolica

14%

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.