

# GOTIFREDO ROSATO IGT TOSCANA



<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 100%
<b>Altitudine</b>	350 mt
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità</b>	5000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	5 - 10 anni
<b>Resa/Ha</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Inizio Settembre, a mano
<b>Alcool</b>	12.5%
<b>Vinificazione</b>	Le uve, dopo essere state diraspate, vengono trasferite in pressa fino al raggiungimento del punto di colore ottimale. Successivamente il mosto rosato viene separato dalle bucce e inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C. Viene imbottigliato dopo 4-5 mesi di permanenza in vasche di acciaio.
<b>Invecchiamento</b>	Non previsto
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per circa 2 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Rosa intenso. Molto intenso, fruttato e floreale con sentori di rosa canina e violetta. Molto elegante, fresco, equilibrato, piacevole e persistente sul finale.
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, pesce, carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C
<b>Produzione Annuale</b>	4.500 bottiglie

