



PODERE ARIZZI

GIOIA

Toscana

IGT

Rosato

CÉPAGE:	Sangiovese
ZONE DE PRODUCTION:	Casciano di Murlo
ALTITUDE:	350-400 m au-dessus du niveau de la mer.
TYPOLOGIE DU SOL:	de texture moyenne plutôt argileuse et riche en squelette
SYSTÈME D'ÉLEVAGE:	Guyot
DENSITÉ DE PLANTATION:	4500 plantes à l'hectare.
RENDEMENT DE RAISIN À L'HECTARE:	6000 kg/ha.
EPOQUE DES VENDANGES:	deuxième décade de septembre
TEMPÉRATURE DE SERVICE:	10/12 °C
DEGRÉ ALCOOLIQUE:	13% vol.
VINIFICATION:	récolte anticipée manuelle en cassettes, légère pressurage, clarification statique du moût, fermentation à température basse (16 °C). Un contact prolongé avec les lies nobles pour enrichir son goût.
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:	vin rose pâle, brillant. Odorat très intense de fruits frais et fleurs, fraîcheur et élégance caractérisent son goût.
MARIAGES GASTRONOMIQUES:	excellent comme apéritif, avec les entrées et excellent avec tous les types de plats. Un conseil? Essayez-le avec une friture mixte, des légumes grillés ou avec des fromages moyennement âgés.



Società Agricola San Giorgio Srl

Sede operativa: Via Fontazzi, 6 - 53016 Casciano di Murlo (SI) Italy - Tel. +39 0577 1655845 - Cell +39 338 3424160 - info@poderearizzi.it - www.poderearizzi.it

Sede legale: Via Partigiani, 27 - 24021 Albino (BG) Italy - C.F. e P.I. 03775720166 - CAP. SOC. € 13.000,00 i.v.

Registro Imprese di Bergamo REA BG-407298 - Società soggetta a direzione e coordinamento di Mafin srl - N MECC. BG 067422