

GIOIA TOSCANA ROSATO IGT

Uve: Sangiovese

Zona di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Murlo nella zona di produzione del Chianti Colli Senesi

Altitudine: 350-400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: di medio impasto con tendenza all'argilloso e ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4000-5000 piante per ettaro

Resa di uva per ettaro: 6000 kg/ha

Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre

Temperatura di servizio: 12 °C

Scheda tecnica: Sangiovese 100%. Precoce raccolta manuale in cassette, pressatura soffice, chiarifica statica del mosto, successiva fermentazione a bassa temperatura (16 °C). Prolungato contatto con le fecce nobili per arricchirne il gusto.

Scheda organolettica: vino color rosa tenue, brillante. Frutta fresca e fiori molto intensi all'olfatto, freschezza ed eleganza ne caratterizzano il gusto.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Una chicca? Provatelo con un fritto misto, delle verdure grigliate o con formaggi di media stagionatura.



Soc. Agricola San Giorgio s.r.l.
via Fontazzi, 6 - Casciano di Murlo - SIENA
tel. (+39) 0577 1655845 - info@arizziwine.it
www.arizziwine.it

