



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Pievasciata Rosato

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Pinot Nero 100%

ALTITUDINE

380 - 400 mt s.l.m.

VIGNETI

Vigneti di Vallepicciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA

Ultima decade di agosto; resa per ettaro di 70 quintali

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura con crio macerazione per 20 minuti, pressatura soffice, decantazione statica per 12-24 ore in serbatoio di acciaio, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 - 6 mesi

LONGEVITA'

1 - 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da colore rosa intenso e brillante, al naso prevalgono frutti rossi come la fragola e fiori come la rosa. in bocca grande piacevolezza e freschezza.



ABBINAMENTI

Si abbina bene con sushi e frutti di mare
tipo genere, formaggi freschi
mozzarella e da provarsi con pizza
margherita o marinara.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

