



VALLEPICCIOLA



PIEVASCIATA ROSATO

IGT TOSCANA
PINOT NERO

Denominazione: IGT Toscana

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Altitudine: 420 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcere ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 70 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: 3 settimana agosto

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in pressa, pressatura soffice, decantazione statica per 12-24 ore in serbatoio di acciaio, seguita da fermentazione alcolica.

Batonnage e affinamento sulle proprie fecce fini per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Note di degustazione: sentori di rosa, frutti rossi, fragolina di bosco: in bocca grande bevibilità e freschezza, media persistenza.

Grado alcolico: 13 %