



PIEVASCIATA
ROSATO
IDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2022

Denominazione:

IGT Toscana

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

Pinot Nero 100%

Altitudine:

420 metri s.l.m.

Vigneti:

Vigneti di Vallepicciola

Tipologia del terreno:

Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Guyot

Annata:

Il 2022 è stato un anno complesso; la primavera e l'estate, infatti, sono state caratterizzate da una forte siccità che si temeva avrebbe impedito all'uva di raggiungere la maturità fenolica adeguata per la raccolta.

Fortunatamente, però, le piogge di fine agosto hanno riequilibrato perfettamente la situazione e permesso, anche se con tempistiche differenti, la raccolta di tutte le varietà.

Vendemmia:

Ultima decade di Agosto; resa per ettaro di 70 quintali

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica per 12-24 ore in serbatoio di acciaio, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese.

Batonnage e affinamento sulle proprie fecce fini per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia:

2 mesi

Longività:

1-2 anni

Alcol: 13 % Vol

Temperatura di servizio: 10°-12° C



Formati disponibili:



750 ml

Note di degustazione:

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

Abbinamento:

Perfetto con antipasti di terra e mare, frittura di pesce, polpo con le patate e a insalate fredde di riso e di pasta.

Ottimo anche in abbinamento con la pizza.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718

info@vallepicciola.com - www.vallepicciola.com