

IGT Toscana Rosato

Albaluce

Vitigno: Sangiovese

Resa per ettaro in uva: 6.000 kg

Durata di fermentazione: 20 giorni senza le bucce

Vinificazione: 6 mesi in tini di acciaio

Affinamento in bottiglia (minimo): 3 mesi

Bottiglie prodotte: 5.000

Colore buccia di cipolla intenso e brillante. Profumo piacevolmente fruttato. Al palato si presenta molto fresco e leggermente sapido con note di piccoli frutti rossi tipici del vitigno e rosa canina.

Grape varietal: Sangiovese

Yield per hectare of grapes: 6.000 kg

Period of maceration: 20 days without skins

Vinification: 6 months in stainless steel tanks

Bottle refinement (minimum): 3 months

Bottles produced: 5.000

The colour of onion skin, intense and bright. A pleasantly fruity aroma. On the palate it is very fresh and slightly savoury with notes of rosehip and berries, typical of this variety.

