



SAN JACOPO

IGT TOSCANA ROSATO

Classificazione: IGT Toscana

Zona di Produzione: Toscana

Vinificazione: I grappoli accuratamente selezionati sono stati diraspati e il mosto ha macerato per circa 6 ore a temperatura controllata, fino all'ottenimento del colore desiderato. Successivamente è stato estratto il mosto fiore e stoccato in un tino coibentato alla temperatura di -4°C per favorire una prima precipitazione. Il mosto così ottenuto è stato avviato alla fermentazione alla temperatura di 17°C , il che consente il mantenimento di tutti i profumi e della freschezza del frutto.

Note Degustative: Rosa provenzale con riflessi ramati. Al naso si esprime con sentori di rosa canina, fragolina di bosco e lampone. Al palato ha corpo snello e trama avvolgente. È tendenzialmente morbido e dotato di piacevole freschezza che si lega all'aroma di clementino nel finale di bocca.

Abbinamento: è perfetto per accompagnare piatti di salumi, pecorini di media stagionatura e insalate di riso o farro.

