

IGT Rosato Toscana «Casale dello Sparviero»



Casale dello Sparviero interpreta il Sangiovese con un rosato che nasce dai vigneti situati nelle colline di Castellina in Chianti. Giovane e vivace soddisfa i sensi con piacevole freschezza e versatilità. Ideale gustato come aperitivo e con abbinamenti inaspettati.



UVAGGIO

Sangiovese 100%



AFFINAMENTO

3 mesi in vasca d'acciaio seguiti da almeno 2 mesi in bottiglia



DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

6.000 ceppi per ettaro



RESA

70 ettolitri per ettaro



TERROIR

Vigneti situati a Castellina in Chianti su terreno misto argilloso e sabbioso con un'età media di 10 anni e allevati a cordone speronato



VINIFICAZIONE

Breve macerazione sulle bucce seguita da lenta vinificazione bianco a bassa temperatura



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue
Vino di piacevole freschezza, caratterizzato da note erbacee con sentori di pesca
Al palato è pieno con un retrogusto dolce



ABBINAMENTI

Piatti a base di carni bianche o pesce
Ideale come aperitivo