



CASTELLO LA LECCIA

ROSATO DEL CAVALIERE

Toscana Rosato

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO	A base Sangiovese
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350-400 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	S/SE
ETÀ DELLE VIGNE	25 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilla, con presenza di alberese.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPPI PER ETTARO	4.200
RESA / ETTARO	45 HI/ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	Inizio Settembre. Le uve sono accuratamente selezionate nel vigneto a mano. Vendemmiate la mattina all'alba per pressarle a basse temperature.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve sono pressate in presenza di ghiaccio secco per ridurre al massimo l'ossidazione del mosto; questo trasferito in vasca d'acciaio a temperatura controllata svolge una criomacerazione prefermentativa a 6 °C per 72h. Successivamente, dopo una leggera chiarifica, curiamo la fermentazione alcolica, mantenendo una temperatura di 14°-16°C, così da preservare gli aromi primari. Finita la fermentazione alcolica il vino riposa in bottiglia.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2023
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosa tenue, al naso aromi fruttati di ciliegia con intriganti note di gelso, amarena e sentori floreali.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Formaggi erborinati, zuppe di pesce.

