



PEAU D'ANGE Rosato Toscana IGT

Uvaggio: Merlot, Syrah

DENSITÀ PER ETTARO: 5000 piante **PRODUZIONE PER ETTARO**: 80 quintali **RACCOLTA**: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: soffice pressatura dei grappoli seguita da una decantazione naturale per 24 ore a 10°C. La fermentazione alcolica si protrae per circa 15 giorni in tini di acciaio a temperatura controllata senza mai superare i 18°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. **AFFINAMENTO**: in tini di acciaio fino alla messa in

bottiglia.

NOTE GUSTATIVE

Colore rosa pompelmo.

Al naso emergono sentori di rosa che virano poi su scorze agrumate.

In bocca è vibrante e persistente grazie a PH molto bassi e a tannini vellutati.