

A.D.



1242



Pagliarese



Pagliarese Rosato



Denominazione

IGT Toscana Rosato



Vitigno

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo

Zona di Produzione

Chianti Classico

Vigneti

Età media 30 anni. Reimpianti dal 2005 al 2015 partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi



Vinificazione

Macerazione a 6-8° C per 25-36 ore. Fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni



Invecchiamento

Maturazione sulle fecce fini poi in acciaio



Abbinamenti

Pesce, verdure e carni bianche



Note sensoriali



Rosa tenue



Aromi freschi di fiori di arancio, frutti rossi e fragolina di bosco



Bocca fresca ed appagante con piacevole finale salino