



SASSOROSA 2021

TOSCANA ROSATO IGP - BIOLOGICO



60%
sangiovese

40%
syrah

6 mesi
in vasche
di acciaio
inox

2 mesi
in bottiglia



NOME: Sassorosa 2021 - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Toscana Rosato IGP

UVE: Sangiovese 60% - Syrah 40%

VIGNETI: Cerretina

ANNO D'IMPIANTO: Aprile 2006

TIPOLOGIA TERRENO: fertile con buona dotazione di sostanza organica e forte presenza di roccia madre calcarea ricca in sali minerali

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette ad inizio settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte a mano vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di essere pressate. Il mosto sedimenta per una notte a 10 °C prima di iniziare la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 14 – 16°C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15 – 18 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: parziale in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 12 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: <1 g/l

ACIDITA' TOTALE: 7,23 g/l

pH: 3,11

ACIDITA' VOLATILE: 0,2 g/l

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

**LA STAGIONE:**

Il clima invernale, come spesso negli ultimi anni, ha evidenziato un andamento mite con temperature minime non troppo marcate. Questa tendenza ha creato i presupposti per un germogliamento leggermente anticipato esponendo i vigneti alla forte gelata di inizio aprile, evento che fortunatamente non ci ha coinvolto grazie alla nostra altitudine ed alla costante ventilazione non registrando nessun danno diretto ma solo un rallentamento fisiologico.

La primavera non ricca di precipitazioni ma con temperature medie ottimali ha indirizzato le viti ad un'estate calda e con un solo periodo di temperature massime più impegnative nella seconda decade di agosto. Questo andamento ci ha indirizzato ad anticipare di 2-3 giorni la vendemmia delle uve Vermentino per non perdere le caratteristiche di freschezza ed aromaticità che contraddistinguono il nostro prodotto.

NOTE DEGUSTATIVE:

È un vino rosé, con un colore rosa pallido e un fresco profumo di ribes e lamponi. Molto minerale e ben equilibrato in bocca, ha una persistenza duratura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accogliente e fresco, ideale come aperitivo, si abbina perfettamente per la varietà alla cucina tipica toscana tra cui: antipasti, eccellente con zuppe e primi piatti, pesce e frutti di mare, è un grande accompagnamento al salmone affumicato, manzo, tartare e funghi.

Servire a 10-12 °C

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

