



Poggio alle Monache



ROSA BRIOSA

VINO ROSATO FRIZZANTE

Vino brioso, sapido, con note di gelsomino, lamponi e pompelmo, conferisce un sorso rinfrescante ed intrigante. Adatto ad antipasti toscani, carni bianche saporite e primi leggeri.



Varietà di uva: Sangiovese e vitigni autoctoni



Zona di produzione: Chiusure di Asciano (SI)



Epoca di vendemmia: Ultima decade di agosto



Vinificazione: Raccolta manuale e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, interrotta vicina alla sua conclusione con l'ausilio del freddo, terminata in bottiglia



Affinamento: In bottiglia sulle fecce fini per almeno 3 mesi, fino al consumo

Note Degustative



Colore: Rosa chiaro con riflessi lampone



Olfatto: Sentori floreali, di corbezzolo e ribes, si uniscono a note di burro e crosta di pane



Gusto: Piacevole freschezza e sapidità, perlage fine



Grado alcolico: 12 %