

BORGAIO

di Meleto

ROSATO 2016

IGT Toscana Rosato



Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Meleto e S.Piero, tra 450 e 500 metri di altezza s.l.m.

Anno di impianto: 1999

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 70 quintali di uva

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in cassetta per ridurre al minimo la rottura degli acini durante il trasporto alla cantina. Il pigiato-diraspato viene raffreddato e trasferito in pressa dove rimane in macerazione per alcune ore. Il mosto così ottenuto viene chiarificato staticamente a freddo, la parte più limpida è poi avviata alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata fino ad un massimo di 17°.

Maturazione e Affinamento: L'affinamento viene svolto in acciaio per circa 6 mesi.

Note di degustazione: Color rosa tenue, sentori di fragola e ciliegia marasca. Buona freschezza abbinata ad un finale piacevole e morbido.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it