



Cantina Gentili

ROSATO TOSCANA IGT 2016

**Gradazione
alcolica:**

12,00%

Uvaggio:

Sangiovese 95%
Merlot 5%



Vinificazione:

Raccolte a mano le uve sono state diraspate e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto è stato poi raffreddato ad una temperatura di 10°C, per favorire la sua naturale decantazione. Successivamente è stato travasato in appositi serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata e non superiore a 18°C. Il vino è stato conservato in serbatoi ad una temperatura di 10°C. Per farlo rimanere fresco e fragrante.

Caratteristiche organolettiche:

Rosa lucente con cenni chiaretto.
Profumo nitido e piacevole che fa pensare a lampone, fragola, rosa e ricordi di erbe aromatiche.
Gusto delicato e rotondo, animato da bella freschezza e lieve tocco tannico fra cenni fruttati e floreali di rosa canina. Pizza prosciutto e verdure.

Risultati Bibenda 2018: 3 grappoli



gentiliwine.com