



Cantina Gentili

Rosato IGT Toscana 2025

Gradazione
alcolica:
13,00%

Uvaggio:
Sangiovese 97%
Sauvignon Blanc 3%



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:

Color buccia di cipolla scintillante.
All'olfatto si caratterizza per sensazioni di arancia rossa, fragolina di bosco, lamponi e fiore di geranio. Sorso fresco che invoglia più assaggi. Appena accennati i tannini. Bel finale con in successione arancia rossa e lieve tocco vegetale.



gentiliwine.com