



LA SALA DEL TORRIANO



TOSCANA ROSATO

Indicazione Geografica Tipica

Uve	100% Sangiovese
Altitudine	200 metri sul livello del mare
Suolo	Depositi alluvionali fini con presenza di Alberese
Sistema di allevamento in vigna	5000 ceppi per ettaro a Cordone speronato
Resa per ettaro	70 q.li ad ettaro
Epoca di vendemmia	Fine agosto. Raccolta a mano
Vinificazione	Diraspatura e soffice pigiatura, a cui segue la raccolta del solo vino fiore. Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (20 C°) per circa una settimana. Dopo la fermentazione, batonnage di circa un mese sulle fecce fini. La macerazione consiste in un brevissimo contatto con le bucce in pressa.
Affinamento in cantina	3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia	1 mese in bottiglia.
Caratteristiche Organolettiche	Rosa tenue e luminoso, al naso si apre su eleganti note di fiori primaverili, ciliegia croccante e lampone, arricchite da fresche sensazioni agrumate e leggere sfumature di pera. Il sorso è dinamico e preciso, sostenuto da una vibrante sapidità che ne esalta la bevibilità. La breve macerazione sulle bucce preserva l'identità del Sangiovese, donando al vino equilibrio, finezza e un finale armonioso.
Abbinamenti Gastronomici	Perfetto in abbinamento con pesce e carni bianche, o da bere anche da solo per rinfrescarsi nei caldi periodi primaverili ed estivi.

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | info@lasala.it