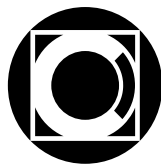


# ROSATO

Toscana IGT

2025



## CASADEI



Biointegrale



Biologico

VINO ROSATO / BOTT. 0,75 L / 12,5% ALC. / 8 C° - 12 C°

**Denominazione e nome:** Eva, Rosato Toscana IGT

**Vitigni:** Syrah, Vermentino

**Esposizione:** sud/ovest - nord/est

**Tipologia di suolo:** terreni in prevalenza sabbiosi con una buona presenza di argilla

**Anno di impianto:** Syrah 2019, Vermentino 2020

**Densità:** 5.000 ceppi per ettaro

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione:** 1,5 - 2 Kg di uva per ceppo

**Vendemmia:** manuale, nella prima decade di settembre

**Vinificazione:** dopo la raccolta, le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a una soffice pressatura, così da preservarne al meglio le caratteristiche varietali. Il mosto ottenuto viene quindi sottoposto a una chiarifica statica a freddo in serbatoi di acciaio inox, per garantirne la massima pulizia e finezza.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox, dove il vino rimane a contatto con i propri lieviti per circa sei mesi. Durante questo periodo vengono effettuati periodici bâtonnage, volti a mantenerne le fecce fini in sospensione, arricchendo così la struttura, la complessità aromatica e la morbidezza al palato.



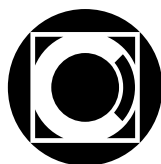
Rosato, Toscana IGT | Casadei

FAMIGLIA  
CASADEI

# ROSATO

Toscana IGT

2025



CASADEI



**Note degustative:** alla vista, Eva si presenta con un delicato rosa tenue, luminoso e cristallino. Al naso offre un bouquet fine di fragolina di bosco, lampone, melograno e agrumi, con eleganti richiami floreali e leggere note di erbe mediterranee. Al palato è fresca e sapida, sostenuta da una struttura armoniosa grazie all'affinamento sui lieviti. Il frutto ritorna nitido e croccante, la chiusura è pulita, lunga e salina, invitando immediatamente a un nuovo sorso.

**Abbinamenti consigliati:** Eva è un rosé versatile e contemporaneo, perfetto con crudi di mare, carpacci, insalate fresche, primi leggeri e carni bianche delicate. Si abbina molto bene anche a proposte moderne come poké bowl, bao bun, tacos di pesce e street food gourmet. Ottimo con piatti vegetariani, tempura di verdure e bowl agrumate. Ideale per aperitivi giovani con formaggi freschi, focacce, hummus e spiedini di frutta. Freschezza e sapidità lo rendono adatto a momenti informali e conviviali.