

# Mi piace senza solfiti

2022



## **NOME**

Mi Piace senza solfiti

## **DENOMINAZIONE**

IGT Toscana Rosato Biologico Vegano

## **UVE**

Sangiovese, Syrah.

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Le uve provengono dai nostri vigneti situati in provincia di Firenze e Grosseto, in percentuali variabili con l'annata.

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5%.

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve sono vendemmiate ad un grado di maturazione anticipato per valorizzare al massimo la piacevolezza e la freschezza di questo vino. In ricezione le uve non vengono diraspate ma inviate intere in pressa per una pressatura soffice e sotto atmosfera controllata tramite gas inerti per limitare al massimo il contatto con l'ossigeno. Dopo una decantazione a freddo di 24 ore il mosto è posto in fermentazione per circa 20 gg seguendo la tecnica della vinificazione in bianco (no bucce, temperature di fermentazioni basse, continuo contatto con i lieviti). Una volta terminata la fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento che avviene intorno al mese di Marzo successivo alla vendemmia.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosa quarzo. Note di rose, ciliegia e agrumi, con accenni di spezie e tè nero. Ingresso in bocca morbido e rotondo, rivela una piacevole freschezza e mineralità, con un finale leggermente abboccato.

## **ABBINAMENTI**

Perfetto come aperitivo, si abbina bene a crudità, vellutate di verdura, ceci o fagioli al fiasco. Godibile per tutti in abbinamento a pasta al salmone, crostacei, frutti di mare e formaggi freschi.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10 gradi.

