TRASOLE

Toscana IGT Rosato

Colore rosa con riflessi cipria brillanti che richiamano il colore dei petali. Trasole è un rosato di rara eleganza da uve sangiovese coltivate su terreni argillosi e limo-sabbiosi, freschi e ricchi di minerali. Ideale per accompagnare con delicatezza piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi. Un vino dal piglio giovane e dalla meravigliosa beva.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio a temperatura controllata a (16/18 °C)

AFFINAMENTO: 6 mesi in tini di acciaio.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: aperitivi, piatti a base di pesce, carni bianche e verdure, formaggi freschi e di media stagionatura, tartare di pesce e manzo, sushi, salmone marinato e affumicato, fritture di pesce e verdure.

NOTE SENSORIALI:
Profumo intenso, sentori di rosa, violetta bianca. Al palato fresco, minerale, pieno, morbido, sapido. Di buona struttura e persistente.