

Le Falene

**LE FALENE ROSATO
I.G.T. TOSCANA**



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Castagneto Carducci (LI)

VITIGNO: Sangiovese

TERRENO: argillo-sabbioso con buona presenza di ghiaia e ciottoli

CLIMA: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare e dall'Isola d'Elba

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale, in cassette

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: all'arrivo in cantina, le uve vengono diraspate e subito pressate delicatamente. Il mosto ottenuto viene fermentato in acciaio ad una temperatura di 16°C e, a termine della fermentazione, viene stabilizzato a freddo e imbottigliato, dopo filtrazione

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE: al colore è rosa tenue buccia di cipolla. Bouquet elegante ricco di erbe aromatiche, fiori bianchi e note di pepe. Al gusto ha buona complessità, struttura e persistenza, ed è fresco ed equilibrato

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

FORMATO: 0.750ml