



## Versý in Rose

- DENOMINAZIONE** Toscana IGT Rosé
- VARIETÀ** Syrah con un piccolo tocco di Vermentino
- RESA** 70 Q.li/Ha
- ZONA DI PRODUZIONE** Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Alberello con 8.000 piante per ettaro condotto in maniera biodinamica. Attenta selezione dei germogli, defogliatura e diradamento dei grappoli.
- EPOCA DI VENDEMMIA** La vendemmia manuale si svolge generalmente ad inizio settembre.
- VINIFICAZIONE** Spremitura soffice ed estrazione del mosto fiore, circa un 30% della prima pressatura. La fermentazione alcolica si svolge direttamente in tonneaux da 600 lt.
- AFFINAMENTO** Affinamento di circa 8 mesi in tonneaux
- NOTE ORGANOLETTICHE** Di colore rosa pallido con riflessi brillanti, al naso colpisce per la sua intensità. Eleganti profumi di frutta come la pesca ed il melone con una nota minerale. Il gusto è ampio e complesso di buona struttura.
- ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI** Risotto ai frutti di mare, grigliate di pesce e crostacei in generale. Ottimo con pesce ricco e pietanze a base di salmone.
- GRADAZIONE ALCOLICA** 13%vol
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C

*Dal Cero Family*

- DAL 1934, VITICOLTORI -