

LA MAESTÀ

FAMIGLIA TONELLI

ELODIE ROSATO

UVAGGIO
VERMENTINO NERO 90%,
ALEATICO 10%
ZONA DI PRODUZIONE
GIUCANO DI FOSDINOVO (MS)
SUPERFICIE DEL VIGNETO
2 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
400 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO
(FORTE PRESENZA DI SCISTI,
ARENARIE E GALESTRO)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
GUYOT E CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI
5.500 PER HA
ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 ANNI



Toscana I.G.T. Rosato

EPOCA VENDEMMIA
PRIMA METÀ DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE
CRIOMACERAZIONE PER 1 ORA A 7°C
A CHICCO INTERO
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO A 11-13°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
NON SVOLTA
AFFINAMENTO
SUI PROPRI LIEVITI PER 4 MESI,
PROSEGUIRÀ IN BOTTIGLIA
ALCOOL SVOLTO
13,00%
ACIDITÀ TOTALE
6,03 GR/LT
ESTRATTO SECCO
23,25 GR/LT
PH
3,19

L'UVA E IL VIGNETO

Abbiamo posto la massima attenzione nel raccogliere le uve quando la maturazione zuccheri-acidità ha raggiunto l'equilibrio perfetto. Le viti non più giovanissime ci aiutano ad ottenere uve equilibrate e giustamente concentrate.

LA VINIFICAZIONE

La raccolta avviene nelle ore meno calde della giornata, per preservare tutti gli aromi. Raffreddate con ghiaccio secco, le uve sono sottoposte a macerazione a 7°C, quindi alla pigiatura. Il mosto limpido fermenta in tini di acciaio ad una temperatura compresa tra 11° e 13°C.

IL VINO

Colore rosa fior di pesco con sfumature cipria. Olfatto di carattere e profondità: rosa canina, lampone, pesca tabacchiera, note di mandarino e erbe aromatiche. Al gusto ha buona acidità, morbidezza avvolgente, vino teso e di ottima consistenza e persistenza. Una ragione in più per bere vino rosato!