



TENUTA PIETRASERENA



"Rosato Pietraserena" - Toscana I.g.t Rosato

Un tempo l'uva Canaiolo veniva usata nel taglio di uve previsto per la vinificazione del vino Chianti. Si otteneva un vino beverino, fragrante, ghiotto da giovane. Successivamente si è sentita la necessità di dare maggior struttura al Chianti per cui sono state tolte dal taglio oltre alle uve bianche anche il Canaiolo. Tuttavia essendo questa un'uva storica del territorio toscano meritava ben altre destinazioni; per questo motivo abbiamo puntato alla produzione di questo rosato costituito dal Canaiolo per circa il 70% e la rimanenza da Sangiovese. Riteniamo di aver raggiunto pienamente il nostro obiettivo, vista l'accoglienza che una parte sempre più vasta della clientela riserva a questo nostro vino fiore.



CLASSIFICAZIONE: Toscana Igt Rosato

UVAGGIO: Canaiolo 70%, Sangiovese 30%

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosato tenue, profumo deciso, fragrante, buon corpo e discreta vivacità

ABBINAMENTI: Antipasti, primi leggeri, carni bianche, buon pesce di mare e di acqua dolce

ALC/VOL : Alcol 13 % vol.

Nome:	Rosato Pietraserena	Classificazione:	Toscana IGT Rosato
Primo anno di produzione:	1993	Bottiglie prodotte:	8.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Canaiolo 70% - Sangiovese 30%
Esposizione Vigneti:	Nord	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	20 anni
Periodo della vendemmia:	Fine Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Vasche di acciaio a temperatura controllata	Vinificazione:	Da salasso di uve rosse vinificate in bianco a temperatura controllata
Periodo di imbottigliamento:	Febbraio	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	375ml - 750ml