



VELLUTO

Rosato Toscano IGT

Produzione attuale: Circa 2000 bottiglie.

Zona di produzione: Carmignano.

Vitigni o Blend: Sangiovese e Canaiolo.

Vendemmia: Manuale in cassette da 18 kg.

Periodo di Vendemmia: Fine agosto.

Vigneto di 8 anni con esposizione Sud- Sudest.

Composizione del terreno: Terreni poveri e argillosi particolarmente ricchi di scheletro di alberese.

Densità di impianto: 5200 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale.

Il velluto è ottenuto mediante soffice pressatura dei grappoli interi con il raspo.

Vinificazione: In tank di acciaio per 15 giorni

Affinamento: In bottiglia per circa 3 mesi

Temperatura per gustarlo: 13/14 gradi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosa vivace con profumi di frutta fresca e note di rosa. Morbido e vellutato con equilibrata acidità.

ABBINAMENTI A TAVOLA: Ideale per aperitivo e merende toscane, ottimo per tagliere di affettati crostoni e carni bianche.