



IL SOSSO

Famiglia Ravaglioli

Mari

ROSATO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosè

Da uve accuratamente selezionate di Sangiovese, Merlot e Canaiolo ha origine questo rosato, che lega il suo nome a colei che per anni è stata simbolo di coraggio e dedizione familiare. La leggera macerazione e la soffice pressatura conferiscono note floreali e fruttate che, unite ad una buona acidità, ne fanno un vino versatile adatto ad ogni occasione di consumo.



Rosa buccia di cipolla brillante al calice. All'olfatto sprigiona sentori di lampone e fragolina di bosco, che si uniscono a leggere sfumature floreali. La tessitura gustativa evidenzia un carattere gradevolmente fruttato che legato ad un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità rendono piacevole la beva e invitano al riassaggio.

UVAGGIO: Forte predominanza di Sangiovese completato da Merlot e Canaiolo in percentuali variabili a seconda dell'annata.

UBICAZIONE VIGNETI: Media Collina 150-200 mt s.l.m.

TERRENO: Medio impasto con strati limosi, tufacei, argillosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.700 ceppi per ettaro

MICROCLIMA: Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.

PRODUZIONE IN VINO: Non superiore a 60 Hl/Ha

VENDEMMIA: Manuale in piccole cassette di plastica con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione. La raccolta viene effettuata nelle ore più fresche della giornata al fine di preservare le caratteristiche primarie delle uve.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Pressatura soffice con leggera macerazione pellicolare per 4-6 ore. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare a freddo per 24-48 ore in acciaio con successiva separazione dal deposito formato. La fermentazione viene condotta in acciaio inox a bassa temperatura controllata (16°C) per preservare al meglio gli aromi precedentemente estratti. Segue un breve affinamento sulle fecce nobili rilasciate dai lieviti per poi essere travasato e preparato all'imbottigliamento. Il vino è messo in commercio dai 4 ai 6 mesi dopo la raccolta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12°C

ABBINAMENTI: Molteplici le possibilità di accompagnamento da ogni specialità di pesce (crudi, frutti di mare, frittura, crostacei) alle carni bianche, dai primi piatti a base di funghi fino alla pizza. Ideale anche come aperitivo.

