
IGT Rosato Toscana

Una vera perla ricavata da uve Sangiovese in purezza, un Rosato unico nella sua bellezza e delicatezza.



Nome del vino: Sparviero Rosé
Tipo di denominazione: IGT – Indicazione Geografica Tipica
Zona di produzione: Castellina in chianti

Vitigni: Sangiovese 100%
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità: 6000 ceppi ad ettaro
Resa: 80HL per ettaro
Epoca di vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: Breve macerazione sulle bucce seguita da vinificazione tradizionale in bianco

Evoluzione: Affinamento 6 mesi in vasca

Abbinamenti: Carni bianchi, pesce
Temperatura di servizio: 10 – 14° C