

MONTENERO
TOSCANA ROSATO I.G.T. MILLARIA



UVAGGIO
100% Sangiovese.

TIPOLOGIA
IGT Toscana Rosato.

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot.

VENDEMMIA
Manuale a metà settembre.

ALTITUDINE
400 mt.

ETA' DEL VIGNETO
20 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Rosato da salasso con brevissima permanenza sulle bucce con stabilizzazione e chiarifica naturale. Affinamento in acciaio per 18 mesi.

NOTE SENSORIALI
Di colore rosa antico con riflessi ambrati, questo vino si presenta al naso fresco e fruttato con sentori di pompelmo rosa e pesca bianca. In bocca ha una bella acidità equilibrata dalla sapidità e mineralità che ricorda la pietra focaia.