



PODERE SETTE
TOSCANA ROSATO I.G.T. IL GOLOSO



VITIGNI

85% Cabernet Franc - 15% Syrah.

VIGNETI

Ferruggini e Donoratico.

ESPOSIZIONE

Est -Ovest.

TIPOLOGIA SUOLO

Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.600 piante/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano, quando raggiungono un ottimo compromesso tra acidità e maturazione, vengono tenute per 48 ore in cella frigo a bassa temperatura e poi pressate sofficemente a bassa temperatura facendo attenzione ad estrarre solo i componenti aromatici più delicati. Il mosto ottenuto, dopo una leggera decantazione a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 13/16°C per circa 15/20 giorni o comunque fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo una leggera sfecciatura a fine fermentazione, il vino affina sulle sue fecce fini per almeno 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati periodici bâtonnage al fine di migliorare la complessità organolettica.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue che fa intuire un vino di grande freschezza e bevibilità. Profuma di macchia mediterranea, molto intenso ed aromatico. Un vino armonico con un finale piacevolmente croccante.