

COSTA TOSCANA IGT 2021

Colore rosa tenue, ricco di luce e riflessi corallo, che ricorda i tramonti sul mare. Le note di piccoli e fragranti frutti rossi si liberano nel calice, arricchite da sensazioni floreali e richiami alla dolcezza vivace del lampone. All'assaggio ha una piacevole vena di freschezza e si caratterizza per una bella avvolgenza e una sapidità quasi marina.

INFORMAZIONI GENERALI

Varietà: 80% Merlot, 20% Syrah

Alcol: 12,5% Vol

INFORMAZIONI TECNICHE

Altitudine: 50 m s.l.m.

Composizione terreno: suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa

Sistema di allevamento: Guyot

PROCESSO PRODUTTIVO

Vinificazione: classica in bianco con processo a freddo. Pressatura soffice e delicata.

Fermentazione: avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per circa 12giorni.

Affinamento: in acciaio Inox per 3 mesi.

