



TENUTA
LE COLONNE

ROSATO COSTA TOSCANA IGT 2024



Rosa brillante con riflessi corallo. Al naso si esprime con sentori fragranti di piccoli frutti rossi, note floreali e richiami di lampone. Al palato è croccante, fresco e salino, in perfetto equilibrio tra morbidezza e sapidità.

INFORMAZIONI GENERALI

Varietà: 80% Merlot, 20% Syrah

Alcol: 13% Vol

NEI VIGNETI

Altitudine: 50 m s.l.m.

Esposizione: ovest

Composizione terreno: suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa

IN CANTINA

Vinificazione: classica in rosa con processo a freddo. Pressatura soffice e delicata. Fermenta in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per circa 12 giorni.

Affinamento: in acciaio Inox per 3 mesi