



PODERE
MONTALE



GANZO - ROSATO IGT TOSCANO

- Uve: Sangiovese
- Zona di produzione: Montecucco, Seggiano, Toscana
- Tipo di suolo: tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro, di galestro e di alberese
- Tipo di allevamento: cordone speronato
- Altitudine: 250-450 mt slm
- Densità di impianto: 5.200 piante/Ha
- Periodo di vendemmia: 10-15 settembre
- Temperatura di servizio: 12-14°
- Bicchiere consigliato: ampio a bocca richiudente
- Potenziale di affinamento: 3 anni
- Bottiglie per scatola: 6 bottiglie
- Formato: 0,75 Cl

INFORMAZIONI TECNICHE

Si ottiene dalla vendemmia anticipata di uve sangiovese che vengono fatte macerare sulle bucce per 18/24h a temperatura controllata. Dopo una prima sedimentazione viene fatta iniziare la fermentazione in bianco, per circa 15 giorni, a 16/18°, in vasche di acciaio inossidabile. il vino viene imbottigliato dopo un breve affinamento e conservato correttamente a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore brillante dalla tonalità velo di cipolla. Ha un profumo intenso, delicato, complesso; si percepiscono note floreali, agrumate, di frutta fresca. In bocca è pieno, avvolgente, equilibrato e persistente.