



TENUTA PIETRASERENA



### "Rosato Pietraserena" - Toscana I.g.t Rosato

Un tempo l'uva Canaiolo veniva usata nel taglio di uve previsto per la vinificazione del vino Chianti. Si otteneva un vino beverino, fragrante, ghiotto da giovane. Successivamente si è sentita la necessità di dare maggior struttura al Chianti per cui sono state tolte dal taglio oltre alle uve bianche anche il Canaiolo. Tuttavia essendo questa un'uva storica del territorio toscano meritava ben altre destinazioni; per questo motivo abbiamo puntato alla produzione di questo rosato costituito dal Canaiolo per circa il 70% e la rimanenza da Sangiovese. Riteniamo di aver raggiunto pienamente il nostro obiettivo, vista l'accoglienza che una parte sempre più vasta della clientela riserva a questo nostro vino fiore.



CLASSIFICAZIONE: Toscana Igt Rosato

UVAGGIO: Canaiolo 70%, Sangiovese 30%

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosato tenue, profumo deciso, fragrante, buon corpo e discreta vivacità

ABBINAMENTI: Antipasti, primi leggeri, carni bianche, buon pesce di mare e di acqua dolce

ALC/VOL : Alcol 13 % vol.

|                                     |   |  |  |
|-------------------------------------|---|--|--|
| <b>Nome:</b>                        | Rosato Pietraserena                         | <b>Classificazione:</b>                | Toscana IGT Rosato   |
| <b>Primo anno di produzione:</b>    | 1993  | <b>Bottiglie prodotte:</b>             | 8.000  |
| <b>Area di produzione:</b>          | San Gimignano (SI), Italia                  | <b>Uvaggio:</b>                        | Canaiolo 70% - Sangiovese 30%  |
| <b>Esposizione Vigneti:</b>         | Nord  | <b>Resa per ettaro:</b>                | 80   |
| <b>Altimetria:</b>                  | 330 Metri sul livello del mare              | <b>Sistema di allevamento:</b>         | Cordone speronato  |
| <b>Densità dell'impianto:</b>       | 5000 piante / ettaro                        | <b>Età della vigna:</b>                | 20 anni  |
| <b>Periodo della vendemmia:</b>     | Fine Settembre                              | <b>Materiale vasche fermentazione:</b> | Acciaio a temperatura controllata                                      |
| <b>Invecchiamento:</b>              | Vasche di acciaio a temperatura controllata | <b>Vinificazione:</b>                  | Da salasso di uve rosse vinificate in bianco a temperatura controllata |
| <b>Periodo di imbottigliamento:</b> | Febbraio                                    | <b>Capacità d'invecchiamento:</b>      | Buona capacità di invecchiamento                                       |
| <b>Temperatura di servizio:</b>     | 10-12°                                      | <b>Formato Confezione:</b>             | 375ml - 750ml  |