

Variedades

100% Sangiovese

Origen

Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Suelo

arena con arcilla y tiza

Vinificación

vendimia manual de las 4 hectáreas en aproximadamente 3 días, las uvas cosechadas se estrujan y despalillan en un depósito de acero inoxidable, se sangra el depósito y, simultáneamente, se despalillan las uvas en el mismo contenedor, el mosto yema fermenta sin adición de sulfitos ni control de temperatura, la fermentación maloláctica finaliza al final de la fermentación alcohólica

Crianza

7 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas

Características

Rosado, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11,65 %, Ph: 3,38, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FONTERENZA ROSA

FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

2019 34605 75 CL

Seco y refrescante, con fruta roja, hierbas y una marcada acidez, acompañado de un ligero carácter tánico.