

Tenuta di Morzano

Morzano Rosa – Toscana Rosato Indicazione Geografica Tipica

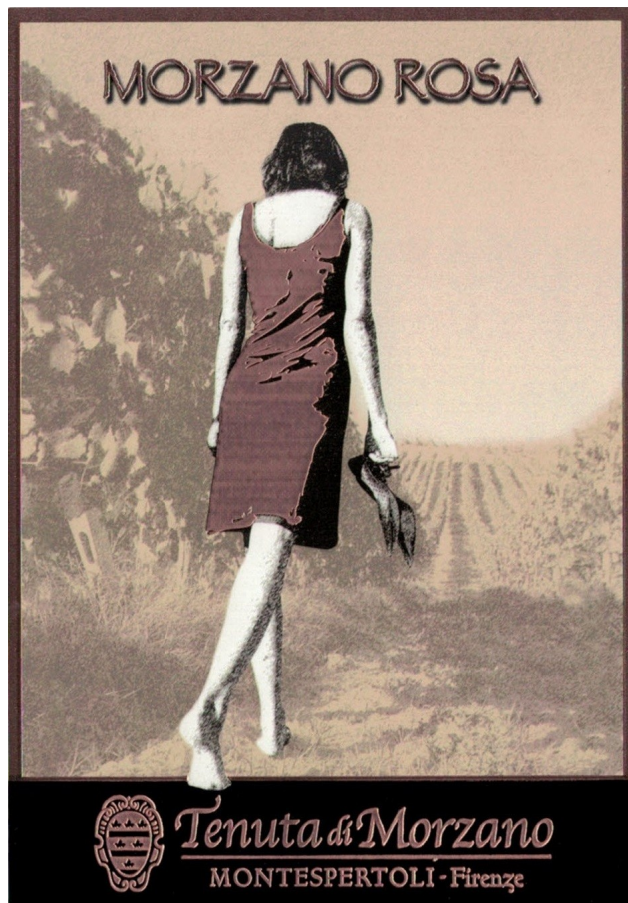
L'UVA

Sangiovese ancora protagonista. Vinificato in rosato manifesta e mantiene le sue peculiari caratteristiche con l'acidità suo punto di forza.

IL VINO

Vino dal colore rosa brillante e di buona intensità. Al naso si sprigionano sentori floreali di rosa canina e fruttati, in particolare pomplemo rosa e piccoli frutti rossi di bosco. Leggere note balsamiche e minerali completano il bagaglio aromatico ed invogliano alla beva. In bocca è fresco, fragrante, leggermente sapido con una decisa spinta acida che stuzzica più che accarezzare il palato.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

Uvaggio: Sangiovese 100%

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneti: 1 ha

Altitudine vigneto: 300 mt. slm

Tipologia terreno: Scisto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 3.500

Produzione annuale: 30 hl

Prima annata di produzione: 2014

Annata disponibile in commercio: 2016

Epoca della vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: in rosato, con macerazione di poche ore sulle bucce e poi fermentazione in acciaio

Alcool svolto: 13 % vol.

Acidità totale: 5.90 g/l

Estratto secco: 17.8 g/l

Temperatura di Servizio: 12°-14° C