



Tamburini

Rosato Toscano IGT "Vigneto della sorgente"



Da uve di Sangiovese, Canaiolo e Malvasia autoctone nasce questo rosato carico di pronunciati aromi di fiori e frutti, come rosa e viola, ciliegia e lampone. Sapore equilibrato, fresco e persistente. Ottimo con piatti leggeri, insaccati e formaggi.

Descrizione

Rosato Toscano IGT "Vigneto della sorgente" - zona di origine: colline dell'Etruria centrale, ottenuto da vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia; la raccolta viene effettuata nella seconda decade di settembre.

Il processo di vinificazione: le uve vengono selezionate, diraspate e immesse in vasca acciaio inox.

Non appena il mosto raggiunge la colorazione desiderata, si procede alla sua separazione dalle bucce. Inizia il processo di fermentazione ad una temperatura controllata di circa 16°C, il processo si conclude con una maturazione di 6 mesi in vasche di acciaio inox. Passate le fasi necessarie si ottiene un Rosato Peonia, aroma con spiccate sensazioni floreali di rosa e di viola, alternati a frutti quali la ciliegia ed il lampone. Al palato spicca subito la sua vivace freschezza, equilibrata da un buon corpo ed un finale persistente. Il Rosato Toscano IGT si accompagna con insaccati, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

Description

Tuscany IGT Rosé-area of origin: hills of central Etruria, made from grape varieties: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia, they are harvested in the second week of September.

Wine-making: Grapes are selected, cleaned and placed in stainless steel tank. As soon as the must reaches the desired color, it proceeds to its separation from the skins. It begins the process of fermentation at a controlled temperature of about 16 ° C, it ends with a maturity of 6 months in stainless steel tanks. After this phase, it gets a peony Rosé, floral aroma with strong feelings of rose and purple, alternating with fruits such as cherry and raspberry. It tastes fresh lively, balanced by a good body and a lingering finish. The IGT Tuscan Rosé is served with sausages, cheeses and pasta.

The wine is a blend of autochthonous Sangiovese, Canaiolo and Malvasia grapes. Intense aromas of flowers like rose and viola and fruits as cherry and raspberry. Balanced flavor, fresh and persistent. Excellent with light dishes, sausages and cheeses.

TENUTA ISOLA VERDE
Via Prov. Cerretese, n°67
CERRETO GUIDI (FI) Italy
info@tenutaisolaverde.it
tel. +39 0571-55288 Fax 0571-559470



Tamburini

TENUTA ISOLA VERDE
Via Prov. Cerretese, n°67
CERRETO GUIDI (FI) Italy
info@tenutaisolaverde.it
tel. +39 0571-55288 Fax 0571-559470