



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

# N - ROSÉ

## TOSCANA IGT ROSATO

### ANNATA 2024



#### NOTE DEGUSTATIVE

Rosato fresco, fruttato e floreale, ideale da giovane ma che acquisisce complessità con l'invecchiamento in bottiglia.

#### UVAGGIO

100% Sangiovese



#### RICONOSCIMENTI



<b>SITO DI PRODUZIONE</b>	Castellina in Chianti (SI)
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-ovest, 250-300 m s.l.m.
<b>SUOLO</b>	Sedimenti marini, argilla e tufo
<b>IMPIANTO VIGNETO</b>	2004/2019
<b>RESA</b>	45 quintali per ettaro
<b>FERMENTAZIONE E MACERAZIONE</b>	Spontanea, senza macerazione, solo pressatura.
<b>TEMPO DI FERMENTAZIONE</b>	Circa 15 giorni
<b>TEMPERATURA</b>	Controllata, max 25°C
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	Naturale, in cemento
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Affinato per 6 mesi in vasche di cemento e barrique di rovere
<b>AFFINAMENTO</b>	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
<b>COLORE</b>	Rosa pallido, "buccia di cipolla"
<b>NASO</b>	Frutti rossi, ribes, pompelmo rosa
<b>PALATO</b>	Sapido, minerale, pungente
<b>TEMPERATURA SERVIZIO</b>	13-14°C
<b>ABBINAMENTI</b>	Perfetto come aperitivo da giovane, adatto a tutto pasto dopo un anno di affinamento in bottiglia
<b>SO<sub>2</sub>L / ZUCCHERI RESIDUI</b>	SO <sub>2</sub> L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
<b>ALCOL</b>	11.5%

+39 338 4120118

+39 0577 1607365

wine@onebelvedere.com

www.belvedere1.it

Cantina: Loc. Casanuova dei Carfini - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Italia | Degustazioni: Loc. Belvedere 1 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italia