

# KORE

## IGT TOSCANA ROSATO

**VIGNETI DI PROVENIENZA:** DERIVA DA UN PRIMO PASSAGGIO DI RACCOLTA DELLE UVE SANGIOVESE DI UNA VIGNA DI 10 ANNI, ALLEVATA A GUYOT, ESPOSTA A SUD-EST E NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA CANTINA, SU TERRENO ARGILLOSO-SABBIOSO DI BASSA COLLINA (120 MT S.LM.), POVERO IN SOSTANZA ORGANICA E RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI

**VITIGNI:** SANGIOVESE

**VINIFICAZIONE:** RACCOLTA MANUALE, PRESSATURA SOFFICE E BREVE CONTATTO DELLE BUCCE CON IL MOSTO IN PRESSA. FERMENTAZIONE A 18°C.

**AFFINAMENTO:** CIRCA 5 MESI IN TINI DI ACCIAIO E ALMENO 2 MESI IN BOTTIGLIA

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% ALC

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,5 G/L.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1 G/L

**NOTE DEGUSTATIVE:** COLORE ROSA CERAILOLO INTENSO. AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRUTTA ROSSA COME FRAGOLA, LAMPONE E MELOGRANO, FIORI COME CICLAMINO. IN BOCCA È MORBIDO E FRESCO, DI FACILE BEVA.

**ABBINAMENTI:** VINO VERSATILE, OTTIMO PER UN APERITIVO E IN ABBINAMENTO CON ANTIPASTI ANCHE A BASE DI CARNE E SALUMI, PRIMI PIATTI CON VERDURE O CON RAGÙ BIANCHI DI CARNE, PIETANZE BASE DI PESCE IN PREPARAZIONI PIÙ STRUTTURATE.

