

Rosato IGT Toscana



Il vino rosato si presenta all'aspetto di colore tra il rosa tenue, il cerasuolo e il chianello; è generalmente caratterizzato da profumi fruttati, e va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 10 °C e 14 °C; al gusto prevalgono le sensazioni di leggera acidità, di aromaticità e di lieve corposità. Gli accoppiamenti ottimali sono con pietanze gustose a base di pesce, pastasciutte con sughi delicati e salumi leggeri.

Il Rosato Valentini è ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse: appena l'uva giunge in cantina, attraverso un procedimento meccanico, viene separato immediatamente il succo dalle bucce e dai vinaccioli, quindi segue una decantazione statica a freddo che serve per separare il mosto dai residui di polpa e dalle altre eventuali impurità. La fermentazione viene condotta a basse temperature per preservare i profumi e la freschezza.

Il vino si presenta di un colore cerasuolo abbastanza carico con al naso note di frutta rossa; la buona acidità e la persistenza aromatica lo rendono piacevole anche al gusto. Si abbina benissimo a piatti di pesce, molluschi e crostacei, ottimo anche con antipasti di terra leggeri e con carni bianche alla griglia o al forno.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Zona di produzione:	Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud - sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia
Tipologia di terreno:	Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Uve:	Sangiovese e Syrah
Tecnica di Produzione:	Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, (14°/16°)
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5300 piante per ettaro
Resa per ettaro:	90/100 quintali di uva
Colore:	Cerasuolo
Profumo:	Al naso si evidenziano note fruttate con sentori di lampone
Sapore:	Convolgente equilibrio tra acidità e struttura che lo rendono piacevole, lungo e sapido
Abbinamenti gastronomici:	Questo rosato presenta un bel corpo, e quindi è sicuramente indicato per accompagnare il cibo, dall'antipasto ai primi per finire in bellezza con piatti a base di pesce
Temperatura di servizio:	10° / 12°
In cantina:	Conservare coricato, in locale fresco e buio