

# IGT Toscana Rosato Rosaspino



**Denominazione:**  
I.G.T. Toscana Rosato

**Uvaggio:**  
Sangiovese, Canaiolo

**Annata:**  
2010

**Zona di produzione:**  
vigneti dei soci, Comuni dell'Empolese-  
Valdelsa e Sanminiatese

**Data vendemmia:**  
a partire dalla seconda settimana di settembre

**Modalità di raccolta:**  
manuale e meccanica

**Pressatura:**  
mediante Pressa pneumatica a 0,8 atmosfere

**Recipiente di fermentazione:**  
serbatoi di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:**  
17 °C

**Maturazione del vino:**  
in serbatoi di acciaio inox

**Affinamento in bottiglia:**  
2 mesi

**Grado alcolico:**  
11,5% vol

## Caratteristiche:

Prodotto da una soffice spremitura delle uve e fermentato a bassa temperatura, presenta un colore rosa chiaro, esprime all'olfatto profumi floreali e fruttati, al gusto si presenta fresco ed equilibrato. Ottimo come aperitivo si abbina ad antipasti e piatti a base di pesce. Servire a temperatura di 10-12° C