

TENUTA MONTECCHIESI

# VERSÝ IN ROSE



## DENOMINAZIONE

Toscana IGT Rosé

## VARIETÁ

Syrah con un piccolo tocco di Vermentino

## RESA

70 Q.li/Ha

## ZONA PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.

## SISTEMA ALLEVAMENTO

Alberello con 8.000 piante per ettaro condotto in maniera biodinamica. Attenta selezione dei germogli, defogliatura e diradamento dei grappoli.

## EPOCA VENDEMMIA

La vendemmia manuale si svolge generalmente ad inizio settembre.

## VINIFICAZIONE

Spremitura soffice ed estrazione del mosto fiore, circa un 30% della prima pressatura. La fermentazione alcolica si svolge direttamente in tonneau da 600 lt.

## AFFINAMENTO

Affinamento di circa 8 mesi in tonneau

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa pallido con riflessi brillanti, al naso colpisce per la sua intensità. Eleganti profumi di frutta come la pesca ed il melone con una nota minerale. Il gusto è ampio, complesso e di buona struttura.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Risotto ai frutti di mare, grigliate di pesce e crostacei in generale. Ottimo con pesce ricco e pietanze a base di salmone.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 C

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it) – [info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)

\* Siamo orgogliosamente viticoltori, dal 1934: questo significa che amiamo la Natura e la rispettiamo. Le nostre schede vino sono meravigliose, ma ti preghiamo di non sprecare carta o inquinare con l'inchiostro per stamparle! Sentiti libero di contattarci qualora necessitassi delle versioni più Nature-Safe di questi documenti: te le invieremo al più presto!