



MIRALÝ

DENOMINAZIONE

Toscana IGT Rosé

VARIETÁ

Sangiovese, Syrah con un piccolo tocco di Vermentino

RESA

80 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con densità di impianto che va dai 5.000 ai 8.000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia manuale si svolge generalmente fine agosto ed inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice ed estrazione del mosto fiore. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa pallido, al naso colpisce per i sentori di frutta fresca, quali la fragolina di bosco ed il ribes. In bocca è pieno ed avvolgente, con note agrumate e di pompelmo con una buona acidità e sapidità. Buona la persistenza. Miralý nel complesso elegante ma allo stesso tempo stuzzicante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetti da abbinare a piatti freschi ed estivi come insalate, formaggi, paste e risi freddi e a base di verdure. Ottimo l'abbinamento con il pesce ed i crostacei, nonché a paste ripiene o cotte al forno a base di pomodoro. In ultimo, un buon modo di gustare un rosato quello di abbinarlo alla pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C