

# ROSATO

---



**DENOMINAZIONE** Toscana IGT Rosato

**TIPOLOGIA** Vino biologico

**PRODUZIONE ANNUALE** 1000 bottiglie  
Formato 0,75 Lt, produzione limitata.

**VITIGNI** Sangiovese 100%

**GRADAZIONE** 13%

**VIGNETO** A 320/350 mt s.l.m.

**TERRENO** Con prevalenza di zone calcaree,  
ricche di argilla e sassi.

**POTATURA** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 4500 piante per ettaro.

**PRODUTTIVITÀ** 50 q. d'uva per ettaro.

**CLIMA** Microclima mite che permette di mantenere  
un buon livello di acidità.

**VENDEMMIA** A Settembre, vendemmia manuale,  
in piccole cassette. Si raccoglie solo l'uva migliore.

**VINIFICAZIONE** Macerazione a freddo, con le bucce, per una notte.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO** In barrique, per circa 5 mesi.



POGGIO MORI RESORT & WINERY  
Via di Moggiano, 30 - 53047 Sarteano (SI) - Italy

[www.poggiomori.com](http://www.poggiomori.com)

PoggioMori