



TENUTA
SCRAFANA



PULCELLA

Toscana IGT Rosato

2018



VITIGNO

Sangiovese.

VINIFICAZIONE/MATURAZIONE

Raccolta manuale delle uve e soffice pressatura con breve macerazione sulle bucce. Lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 16° C. Maturazione in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino dal brillante colore rosa tenue vivace. Bouquet intenso in cui spiccano profumi di frutta fresca rossa, amarene, fragoline e lamponi, fiori primaverili, viola mammola, rosa e peonia. Sapore dinamico di elegante struttura, ben equilibrato da morbidezza, freschezza e sapidità che lo rendono accattivante e piacevole al palato grazie alla nota minerale che ravviva la persistenza finale con ritorni fruttati.

CONTENUTO ALCOLICO

13 % vol.

ABBINAMENTI

Carpaccio di salmone, panzanella, risotto ai frutti di mare, spaghetti al pomodoro. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.