



TENUTA  
SCRAFANA



PULCELLA

*Toscana IGT Rosato*

2019



#### 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 12 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Colore rosa fiori di pesco.  
Bouquet luminoso morbido e delicato, frutta rossa fresca, lamponi e fragoline di bosco che chiude con sfumature di fiori primaverili.  
Al gusto è fresco e morbido, corpo ben equilibrato, spiccata freschezza e media persistenza caratterizzate da note fruttate molto piacevoli.

#### CONTENUTO ALCOLICO

12,5 % vol.

#### ABBINAMENTI

Insalate miste tonno e uova, polpette di melanzane, triglie alla livornese, spaghetti al tonno, involtini di peperoni.  
Ottimo come aperitivo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

#### TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.