



PULCELLA

Toscana IGT Rosato

2018

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve e soffice pressatura, segue macerazione sulle bucce per circa 48 ore. Lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata di circa 16° C.

MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio inox per 4 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 4 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.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.
