



CAPANNA

ROSINA

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: Rosato Toscana IGT

UVAGGIO: Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE:

Dopo poche ore dalla diraspa-pigiatura il mosto viene separato dalle bucce ed avviata la fermentazione alcolica (12-15 giorni) a bassa temperatura 12/14 C° in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO:

In serbatoi di acciaio inox per qualche mese; segue l'imbottigliamento.

IN COMMERCIO DA:

6-8 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: rosa chiaretto.

Profumo: fresco e fruttato, floreale.

Sapore: media struttura, leggermente tannico.

Abbinamenti gastronomici: antipasti e primi di pesce.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com