

CERASO ROSATO TOSCANA IGT

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

SOTTILE MA DI CARATTERE.

Un vino rosato dalla tonalità molto chiara, che otteniamo usando le stesse tecniche di vinificazione applicate alla Vernaccia. **Sangiovese, merlot e pinot nero sono infatti vinificati in bianco**, per preservare la freschezza per noi irrinunciabile nella bevuta in rosa. Ciò che si trattiene così facendo è anche la forte impronta territoriale sapida propria dei vini di San Gimignano. Ceraso è il vino dell'adesso, dell'ora, che è sempre quella giusta per un sorso così polivalente, dissetante e avvolgente.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosa tenue e vivace, bouquet ricco di sfumature fruttate che vanno dalla fragola, al lampone al melograno. Ciliegia e agrumi e cenni di erba fresca, al sorso è scorrevole e salino, un vino che fa della duttilità la sua forza irresistibile.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ORIGINE

Sangiovese, merlot e pinot nero provenienti dai vigneti di Larniano. Vigneti di merlot e sangiovese sono situati nell'area di Caggio, impiantati su suoli ricchi di scheletro e arenaria con esposizione a nord est. Pinot Nero proviene dalla vigna La Ventola.

STRUTTURA DEL TERRENO

Terreni di matrice argillo-sabbiosa ricchi di scheletro e arenaria in alcune parti

VITIGNI UTILIZZATI

sangiovese (40%), merlot (40%), pinot nero (20%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

ETA' MEDIA DELLE VITI

25 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 70 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva intera. Chiarificazione del mosto mediante decantazione statica, segue la fermentazione in vasca d'acciaio a 19°C.

CONSERVAZIONE

si conserva in maniera ottimale per oltre 3-4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-14°C

ABBINAMENTI

perfetto per l'aperitivo, sushi, bruschette, frittate di verdure, pappa al pomodoro, prosciutto toscano.