

<b>Nome del vino</b>	<b>Velelia IGT Toscana Rosato Borgo Pignano BIO</b>
<b>Denominazione</b>	Toscana Rosato IGT BIOLOGICO
<b>Vitigni</b>	Ciliegiolo 100%
<b>Produzione</b>	2'000 bottiglie
<b>Zona di provenienza</b>	Borgo Pignano, Volterra (TOSCANA)
<b>Tipologia del terreno</b>	argilloso, riccamente calcareo
<b>Altitudine media</b>	500 m s.l.m.
<b>Sistema d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	5'000 piante/HA
<b>Resa di uva per ettaro</b>	70 q.li/HA
<b>Periodo di vendemmia</b>	Metà settembre
<b>Contenuto alcolico</b>	12,50 – 13,00 % vol.
<b>Acidità totale</b>	5.80 – 6.00 g/L
<b>Residuo zuccherino</b>	1,00 – 1,50 g/ L



### **Vinificazione**

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata subito e sottoposta ad una pressatura leggera di breve durata, per limitare l'estrazione di colore e tannini. Il mosto ottenuto rimane 72 ore in decantazione alla temperatura di 3 °C, quindi viene travasato e ripulito della frazione fecciosa. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15 °C in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino viene conservato per 3 mesi sulle fecce fini a temperatura di 10 °C, evitando la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo 6 mesi dalla vendemmia, per salvaguardare la ricchezza e l'intensità aromatica ottenute in vinificazione.

### **Note di degustazione**

Colore rosato tenue e brillante che ricorda la buccia di pesca con riflessi vivaci e luminosi. Aromi di frutta esotica, molto intensi ed invitanti: su tutti mango e papaya matura. Sullo sfondo note balsamiche ed officinali di essenze mediterranee. Al palato grande vivacità, tensione acida e ricchezza aromatica, con un finale sapido, equilibrio ed armonia tra le componenti.

### **Consigli per il servizio**

Temperatura di 8 °C in calici di media ampiezza.

### **Abbinamenti gastronomici**

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i tipi di antipasto, sia di mare che di terra.