

# Schiava d'Amore



**DOP MAREMMA TOSCANA  
ROSATO 750 ml**

## **Vitigni**

Ciliegiolo 50%, Sangiovese 50%

## **Vendemmia**

Manuale con selezione dei grappoli

## **Vinificazione**

Una volta raccolta e selezionata l'uva viene messa in un'apposita cella frigo ad una temperatura di 4°C. Dopodiché viene diraspata e inserita in una pressa inerte (priva di ossigeno) dove fa dalle 1 alle 2 ore di criomacerazione.

A questo punto inizia la pressatura. Il liquido ottenuto (circa il 50-60%) si raccoglie in una vasca d'acciaio e lo si porta a 5°C per la chiarifica statica per 12-24 ore. Una volta pulito si riporta il mosto ad una temperatura compresa tra i 12-14°C e si inoculano i lieviti selezionati. A  $\frac{3}{4}$  di fermentazione alcolica il vino subisce un travaso e per finire la F.A. impiega 20/30 giorni circa.

## **Maturazione e affinamento**

6 mesi in vasche di acciaio e diversi mesi in bottiglia

## **Colore**

Rosa tenue

## **Profumo**

Delicato, fresco, fruttato e fragrante di buona intensità, fine e gradevole

## **Gusto**

Di buona freschezza e sapidità, ben equilibrato e di molta piacevolezza

## **Temperatura di servizio**

10-12°C

## **Abbinamenti**

Per aperitivo, risotti e zuppe di pesce, pizza

## **Zona di produzione**

Loc. Poggio Gobbo, fraz. Grilli (Gavorrano), GR, Toscana, Italia

## **Tipologia di terreno**

Franco (30% sabbia, 40% limo, 20% argilla e il 10% restante scheletro), leggermente calcareo, povero di sostanza organica

## **Sesto di impianto e sistema di allevamento**

ciliegiolo - guyot 80 cm x 2,5 m, sangiovese - cordone speronato 80 cm x 2,5 m

## **Altitudine**

100 mt s.l.m.

## **Densità di impianto**

5.500 piante/ha.

## **Produzione per ceppo**

circa 1,5 kg