

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