



SEMPRE

Maremma Toscana DOC Rosé

Un rosato che fa della piacevolezza del naso e della beva il suo punto di forza. Dal calice, emergono gradevoli profumi di piccoli frutti rossi unitamente a sentori di rosa, salvia, pepe bianco e violetta. Il sorso - agile, piacevolmente caldo e avvolgente - lo rende perfetto per aperitivi importanti o per piatti di pesce arricchiti da una sfumatura di pomodoro così come su piatti di verdure, quale la parmigiana di melanzane o, perché no, con pizze dalla generosa farcitura

vitigno: syrah

suoli: sabbiosi con buona presenza di scheletro ricco di galestro

esposizione dei vigneti: nord-est

quota: 150m s.l.m.

estensione dei vigneti: 1,5ha

anno di impianto: 2004

sistema di allevamento: guyot

numero piante per ettaro: 3300

resa di uva per ettaro: 70q

vendemmia e vinificazione: Un rosato che fa della piacevolezza del naso e della beva il suo punto di forza. Dal calice, emergono gradevoli profumi di piccoli frutti rossi unitamente a sentori di rosa, salvia, pepe bianco e violetta. Il sorso - agile, piacevolmente caldo e avvolgente - lo rende perfetto per aperitivi importanti o per piatti di pesce arricchiti da una sfumatura di pomodoro così come su piatti di verdure, quale la parmigiana di melanzane o, perché no, con pizze dalla generosa farcitura

percentuale di alcol in volume: 14

temperatura di servizio consigliata 16-18°C



podere casina 

rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 3337872218

info@poderecasina.com