



Guido Gualandi “Rosato”



Rosato di Toscana I.G.T.

Vinificato da uve di vari colini di sangiovese, tra le quali l'Abrusco.

Fermentato in botti di castagno e acacia. Stagionato sei mesi in piccole botti di acacia, rovere e castagno.

Raccolta: da metà settembre al 10 ottobre

Altitudine vigne: 150-300 m.s.l.m.

Età vigne: da 5 a 37 anni

Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche

Resa ettaro: 5000 litri

Produzione 1200 bottiglie annue

Non sono usati erbicidi o pesticidi

I fertilizzanti sono di origine naturale

Vino non chiarificato, indicato per vegetariani e vegani. Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo, prima dell'imbottigliamento viene filtrato.

Rosato, il processo:



Comincia nella vigna, con la sarchiatura manuale, l'eliminazione delle gemme in troppo e la triturazione dell'erba (le vigne sono inerbate).

Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre, una parte della produzione è quindi eliminata. I grappoli di sangiovese sono inoltre alleggeriti dove è necessario.

L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce.

L'uva viene diraspata, pestata e inserita nelle botti. Dopo alcune ore il liquido ottenuto viene tolto dalla botte e fermentato e stagionato senza le bucce in piccole botti per circa 6 mesi e poi imbottigliato.

Nota degustativa:

Vino rosato di buona struttura, non comune nei vini del suo genere, predomina la freschezza e la frutta rossa matura. Abboccato.

Alcohol: 13% / 14%



Sull'etichetta è riportato il ritratto di Lucia B. da un vaso in maiolica delle Maioliche Cantagalli.

Questo vino rosato è abbastanza strutturato ed è indicato per amanti del rosso che vogliono una versione più leggera, ma sempre intensa.