



## OSATO

### 2014 VALDARNO DI SOPRA DOC

## ROSATO

*Vigneti:* Terreni declivi di medio impasto, argillosi con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 245 mt. s.l.m.; impianto con densità di 5.000 piante/ettaro

*Vitigni:* Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc

*Forma di allevamento:* Guyot

*Resa per ettaro:* 60 ql. circa

*Epoca di raccolta:* La vendemmia è stata effettuata manualmente la prima metà di Settembre, con cernita delle uve in campo.

*Vinificazione:* L'uva diraspata delicatamente, il mosto è rimasto per poche ore a contatto con le bucce a temperature molto basse, in criomacerazione. Il mosto ottenuto è stato quindi sottoposto ad una vinificazione in bianco a bassa temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

*Affinamento:* Terminata la fermentazione il vino è stato affinato per circa 3 mesi a contatto con le fecce fini in tini di acciaio, quindi imbottigliato e messo in commercio dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

*Note di degustazione:* Colore rosato intenso con profumi floreali. Al gusto risulta una spiccata sapidità e freschezza e richiami al lampone, alla foglia di pomodoro ed eleganti sentori erbacei tipici varietali ed una leggerissima nota tannica.



Certificazione biologico: Suolo e Salute

la Salceta, organic Tuscany's winery  
via Setteponti Levante 54b, 52024 Loro Ciuffenna, Toscana, Italy  
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it  
www.lasalceta.it



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta