

# la Salceta

organic winery



**OSATO 2019**

**Valdarno di Sopra DOC rosato**



by Daniele Cernilli

**90 Pt**

*Vigneti:* Terreni declivi di medio impasto, argillosi con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 290 mt. s.l.m.; impianto con densità di 5.000 piante/ettaro

*Vitigni:* Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc

*Forma di allevamento:* Guyot

*Resa per ettaro:* 35 ql. circa

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

*Vinificazione:* L'uva viene diraspata molto delicatamente. Non viene effettuata la pressatura, si raccoglie per gravità. Il mosto ottenuto è stato quindi sottoposto ad una vinificazione a bassa temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

*Affinamento:* Terminata la fermentazione, circa 15 giorni, il vino è stato affinato per circa 2 mesi a contatto con le feccie 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 melone e alla buccia di limone, alla foglia di pomodoro ed eleganti sentori erbacei tipici varietali ed una leggerissima nota tannica.

*Alcol:* 13%

*Certificazione EU biologico:* Suolo e Salute - NOP

*Disponibile nei formati:* 750 ml e 1,5 lt



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

