

## **OSATO 2024**

### **Valdarno di Sopra DOC Cabernet Franc rosato Vigna Ruschieto**

*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:* Cabernet Franc

*Forma di allevamento:* Guyot

*Resa per ettaro:* 45 ql. circa

*Epoca di raccolta:* La vendemmia è stata effettuata manualmente la terza settimana di Settembre.

*Vinificazione:* L'uva non è stata diraspata. In pressa a grappolo intero, non viene effettuata la pressatura, si raccoglie il succo per gravità, che viene quindi vinificato 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 fecce fini in tini di acciaio, quindi imbottigliato e messo in commercio dopo 3 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.

*Alcol:* 12,5%

*Kcal/kj:* 74/310

*Ingredienti:* [www.lasalceta.com/osato2024](http://www.lasalceta.com/osato2024)



**Valutazioni: Falstaff 92 Pt. – James Suckling 91 Pt. – WinesCritic 92 Pt.**

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

*Certificazione biologico:* Suolo e Salute

la Salceta, organic winery in Toscana  
via Setteponti Levante 54b, 52024 Loro Ciuffenna, Toscana, Italy  
Phone: +39 3440109342 - mail: [mail@lasalceta.it](mailto:mail@lasalceta.it) [www.lasalceta.it](http://www.lasalceta.it)



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta

