

Piana

Scheda tecnica

Denominazione: **Vino Rosato**

Uvaggio: Syrah , Sangiovese, Grenasche, Merlot

Zona di produzione: Vigneti nella zona pede-collinare di Santo Stefano Magra alt. 150m.

Vinificazione: 2 ore di macerazione sulle bucce in pressa con pressatura a 0,5 atmosfere, successiva decantazione a freddo e fermentazione a bassa temperatura per stimolare l'espressione dei profumi delle diverse varietà.

Resa media: 80 q.li di uva per ha , con resa del 70%

Note organolettiche: Colore rosa tenue

Profumo: Fine e persistente, buona freschezza, morbido.

Temperatura di servizio: 10/12 °C

PIANA

Il **Rosato** deriva da un mix di vitigni del territorio, il prodotto è stato inserito recentemente nella linea aziendale. Ottenuto esclusivamente dai propri vigneti con una selezione ed una vendemmia mirata. Per produrre un buon rosato necessita di una uva non eccessivamente matura per assicurarsi una buona dotazione acidica e una maturazione antocianica modesta. La vendemmia viene eseguita manualmente con selezione delle uve in vigna, segue una breve macerazione delle uve in pressa seguite da una pressatura soffice. Dopo una breve decantazione a freddo il mosto viene vinificato in botti in acciaio inox. Il colore rosa tenue, le piacevoli note olfattive, il buon livello di acidità realizzano un vino molto accattivante con una piacevolezza di beva.