

Indicazione Geografica Tipica
Rosato 2025



Zona di produzione	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle
Vigneto	Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m., ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,35 x 0,90 m.
Vinificazione	Raccolta manuale in due fasi: la prima a inizio Settembre durante un diradamento tardivo per privilegiare freschezza e acidità, e la seconda ad Ottobre. Dopo una breve macerazione in vasca di acciaio, separazione del mosto dalle bucce e successiva fermentazione a temperatura controllata inferiore ai 20°C.
Affinamento	2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento il 15 dicembre 2025.
Colore	Rosa tenue e brillante.
Profumo	Fresco e fruttato.
Gusto	Grande bevibilità. In bocca è equilibrato, sostenuto da una buona acidità e con un finale persistente.

Tempertura di servizio 12°C

Produzione vendemmia 2025: 1040 bottiglie