

ROSATO

Toscana Syrah IGT




Poggioargentiera™
Vigneti in Maremma

Nato dal desiderio di realizzare un rosato che esprimesse al meglio le proprietà aromatiche del nostro Syrah. Un produzione limitata prodotta per la prima volta nel 2023.

• **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma - Area di Grosseto

• **DENOMINAZIONE:**

IGT Toscana Syrah Rosato

• **UVAGGIO:**

100% Syrah

• **DENSITÀ D'IMPIANTO:**

5.600 ceppi/ha

• **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato

• **TERRENO:**

Vitigni in zona Alberese, terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree.

• **Conduzione agronomica dei vigneti:**

A mano in cassette da 20 Kg

• **Vendemmia:**

1° settimana di settembre

• **Vinificazione:**

Soffice pressatura a grappolo intero, fermentazione in acciaio a basse temperature.

• **Affinamento:**

In acciaio

• **Produzione media:**

1.800 bottiglie

• **Temperatura di servizio:**

10-12°C

• **Profilo:**

Un rosato ricco di profumi, vinificato a grappolo intero per preservare tutta la componente aromatica presente al momento della raccolta. I profumi spaziano dalla nespola all'agrume fino a terminare con delle note di pepe bianco e geranio.

• **Abbinamenti:**

Formaggi di media stagionatura, affettati, pesci grassi e carni bianche anche grigliate.