

# 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.