



LE DUE ARBIE

LE DUE ARBIE
ROSATO TOSCANA IGT
2019

Ricorda la brezza frizzante di una sera d'estate. Vinificato interamente con uve Sangiovese, sorprende per il colore rosa salmone e l'equilibrata armonia del suo bouquet.



NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 3 mesi

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: 10-12° C

Altitudine: 300-420 m s.l.m.

Composizione del terreno: suoli limoso argillosi con presenza di calcare e marne

Sistema di allevamento: cordone speronato in conversione a Guyot

Densità d'impianto: circa 5000 piante/ettaro

Età delle viti: 15 anni

Resa per ettaro: 80 q.li

Produzione media per pianta: circa 1,6 kg

Epoca vendemmia: inizi di settembre

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rosa salmone intenso.

Olfatto: al naso si presenta molto fruttato, con note prevalentemente di pesca bianca e pompelmo.

Gusto: in bocca è fresco e molto piacevole. L'acidità è ben

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: in bianco con processo a freddo. Le uve sono sofficemente pigiadiraspate, immediatamente raffreddate a 5°C e successivamente pressate delicatamente. Il mosto nobile ricavato viene raffreddato a 5° C e lasciato decantare per 2 giorni. Al naturale innalzamento della temperatura (terzo/quarto giorno) il mosto viene inoculato con un *ped de cuve* indigeno. La fermentazione lenta e costante durerà per circa 35 giorni ad una temperatura di 17-18°C.

Affinamento: in acciaio per 3 mesi.