



SCANTIANUM

ROSATO

TOSCANA

I.G.T.



Uve: Sangiovese e Ciliegolo

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Tipologia di terreno: 3500 / 4500 ceppi per ettaro

Tipologia di terreno: 75% arenareo limoso, 25% argilloso

Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 5 - 7 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce.

La fermentazione malolattica avviene naturalmente.

Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

Imbottigliamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

Capacità d'invecchiamento: lo Scantium Rosato è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.

Abbinamento: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti a base di carni bianche o zuppe di pesce.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Bicchieri ideale: tulipano di media ampiezza.

