



Palmina Rosé 2019



DENOMINAZIONE:	Rosé Toscana IGT
UVAGGIO:	100% Sangiovese
TERRENO:	Calcere e Argilla
ALTITUDINE:	450-500 slm
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
ETÀ VIGNETI:	15-25 anni
RESA:	30 q.li/ha
VENDEMMIA:	Settembre 2019
VINIFICAZIONE:	L'uva è raccolta anticipatamente per garantire una maggiore acidità e subito pressata senza macerazione. La fermentazione avviene per circa 40 giorni in vasche di cemento non vetrificate Nomblot a 15 °C
AFFINAMENTO:	4 mesi in vasche di cemento, stabilizzazione e chiarificazione spontanea
IMBOTTIGLIAMENTO:	Gennaio 2020
PRODUZIONE:	8 000 bottiglie da 0,75 Lt
ALCOOL:	13,00 %