IGT

0,75 lt

SESTILIA ROSATO

IGT toscana rosato

Sestilia nasce da uve sangiovese 60% e canaiolo 40%, selezionate manualmente, raccolte nei vigneti più bassi e freschi dell'azienda. La vendemmia è fatta nella prima decade di settembre, le uve vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto chiarificato viene fatto fermentare a bassa temperatura per preservare il suo bouquet. Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi , dopo l'imbottigliamento risposa in bottiglia 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore rosa tenue, il profumo è intenso e persistente con note fruttate di pesca e di frutta esotica, bouquet con note erbacee di foglia di pomodoro. In bocca risulta fresco e vellutato, con una buona sapidità

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna bene formaggi di capra e pecora, salumi, pesce e verdure di stagione

COLLE DI BORDOCHEO

via di Piaggiori Basso 123 / 55018 Segromigno in Monte - Capannori / Lucca / Italia

TEL. 0583 929821 / www.colledibordocheo.it / info@colledibordocheo.it