

LINEA
MARTES

Rosato

IGT Costa Toscana



ZONA DI PRODUZIONE:

Fascia costiera della Maremma

UVE:

Syrah

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

AFFINAMENTO:

In cemento.

COLORE:

Rosa ciliegia luminoso

PROFUMO:

Fresco con piacevoli sentori di piccola frutta rossa e fragola

SAPORE:

Intenso e dinamico, unisce freschezza e sapidità in una progressione gustativa piena e scorrevole, che si allunga con eleganza verso un finale persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12°C

CIBO & VINO:

Un vino versatile, perfetto per accompagnare il brunch: dalla Caesar salad ai bagel con salmone, dal club sandwich alle uova alla Benedict. Si abbina con naturalezza anche a piatti della tradizione maremmana, come i crostini con fegatini o i risotti di pesce.

CONSERVAZIONE:

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche nei due anni dalla vendemmia.

