

## **“MARIA CARLOTTA” Toscano Rosato IGT**

Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese 95% e Cabernet Sauvignon 5% , raccolte precocemente a mano nella vigna denominata “Il Leprone” a Civitella in Val di Chiana.

Il mosto separato dalle bucce viene fermentato a bassa temperatura senza aggiunta di lieviti. Successivamente dopo un passaggio in acciaio, il vino subisce un affinamento in bottiglia.

Il gusto fresco e profumato con aromi di frutti a bacca rossa

Questo vino si accompagna ad antipasti, salumi , formaggi a media stagionatura e pesce arrosto.

**Uvaggio:** Sangiovese (95 %) e Cabernet Sauvignon (5%)

**Sistema di coltivazione:** cordone speronato

**Viti per ettaro:** 4000

**Altitudine vigne:** mt 250-300 s.l.m.

**Vinificazione:** separazione dalle bucce dopo un giorno e fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio per 20 giorni

**Invecchiamento:** in botti di acciaio inox

**Colore :** Rosa intenso, molto limpido

**Olfatto:** fine, fresco e profumato con sentore di frutti rossi

**Grado alcolico:** 13,5 %

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C