



ROSA DI MAGGIO

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t. Rosato

PRIMA ANNATA: 2014

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 1,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

ANNO D'IMPIANTO: 2003 e 2010

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Sangiovese 100 %

RESA VINO Ha: 50 HI.

VENDEMMIA: manuale a cassette, l'uva è stata diraspata e pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: le uve vengono subito pressate in maniera soffice e portate a bassa temperatura per 3 giorni, dopo una prima pulizia delle fecce più grosse inizia la fermentazione per circa 18 giorni

MATURAZIONE. Circa 6 mesi in tini di acciaio inox.

QUANTITÀ PRODOTTA: circa 1.200 bottiglie da l. 0,750

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosa chiaro, al naso si colgono note di frutta fresca, in bocca è ben bilanciato con una piacevole sensazione minerale

VALUTAZIONI:

I Vini di Veronelli 2022

86/100

Vinibuoni d'Italia 2022 *Touring Club Italiano* **3 stelle**

Slow Wine 2021 *Slow Food Editore* "agile, minerale, delicato"

Vinous: "Bright pink-red. Expressive aromas of red currant, minerals and flowers. Well delineated but delivers noteworthy tannic bite to accompany the red currant and underbrush flavors. Finishes with a slightly bitter twinge that some may like more than I do." (Traduzione: Brillante rosa intenso. Aromi intensi di ribes rosso, minerali e fiori. Ben delineato con un buon tannino che accompagna le sensazioni di ribes rossi e fiori di sottobosco. Si conclude leggermente amaro, che alcuni possono avere più di me.)

88/100 punti

