



rosè scuro 2024 - IGT - Bio

Nach sieben Tagen auf den Schalen, wird die Auslese-Masse des Chianti Classicos zu Ader gelassen. Diesen Most lassen wir den ganzen Winter in Edelstahl im Freien weiter gären. Unser Rosè ist komplex, ungewöhnlich rassig und sehr süffig. Der 'Rosé scuro' (dunkler Rosè) ist eine kirschrote, flüssige Freude mit sommerlichen Duftnoten. Ein guter Begleiter für verschiedenen Gerichte wie Ofen-Fisch, Tomaten und Curry-Gerichte oder auch Grill-Fleisch.

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese
Reben-Alter:	17 Jahre
Ausrichtung:	Ost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	natürliche Kaltgärung
Reife-Lagerung:	6 Monate in Edelstahl
Flaschen-Lagerung:	1 Monat
Alkoholgehalt:	12,5%
Abfüllung:	März 2025