rosé scuro - IGT 2024 biologico

Dopo sette giorni di contatto con le bucce, dalla massa fiore del Chianti Classico salassiamo una parte di mosto, che fermenta all'aperto in acciaio per tutto l'inverno. Ne nascono rosati complessi e fragranti, abbastanza inusuali e molto bevibili.
Il 'Rosé scuro' è un vino succosissimo, dai profumi inebrianti e del colore del succo di ciliegia. Accompagna piatti molto diversi: dal pesce al forno con pomodoro e spezie al curry, oppure la grigliata di carni rosse.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese
età media vigneti	17 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	naturale
affinamento in legno	6 mesi in acciaio inox
affinamento in bottiglia	1 mese
vol alcool	12,5 %
imbottigliato	marzo 2025

Roberto Bianchi Az.Agr. Val delle Corti – I/53017 Radda in Chianti (Siena) – tel. ++39 0577 738215 info@valdellecorti.it - www.valdellecorti.it