



Fleres

Maremma Toscana DOC Rosato

UVE 50% Grenache noir e 50% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà nel comune di Scansano (GR), Toscana, Italia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ IMPIANTO 6.000 piante/ha

ETÀ DEI VIGNETI 25 anni.

ALTITUDINE 380 mt slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

RESA 60 q.li/HA.

VENDEMMIA Inizio Settembre.

VINIFICAZIONE L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata subito e sottoposta ad una pressatura leggera di breve durata, per limitare l'estrazione di colore e tannini. Il mosto ottenuto rimane 72 ore in decantazione alla temperatura di 5 °C, quindi viene travasato ed avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15 °C in acciaio inox. Successivamente il vino viene conservato per 5 mesi sulle fecce fini a temperatura di 10 °C, evitando la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo 7-8 mesi dalla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE Colore rosato tenue e brillante che ricorda la buccia di pesca ed i petali di rosa con riflessi luminosi. Aromi di frutta esotica, molto intensi, freschi ed invitanti: su tutti pompelmo, mango e papaya. Sullo sfondo note floreali bianche e suggestioni balsamiche riconducibili ad essenze mediterranee. Al palato grande vivacità e ricchezza aromatica, con un finale sapido, rinfrescante ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i tipi di antipasto, sia di mare che di terra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C in calici di media ampiezza.



Linea Affreschi

Uno stile giovane e vivace che attraversa millenni di tradizione per offrire ai sensi una freschezza senza tempo.