

MARTOCCIA

ROSATO

Zona di Produzione: Montalcino

Uve : Sangiovese

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 250 m slm

Vendemmia : prima metà di settembre

Vinificazione : selezione di uve sangiovese vocate per la produzione di vini rosati e vinificate in bianco.

Dopo la fermentazione in acciaio, l'affinamento continua in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Note di degustazione : rosa intenso e brillante.

Note predominanti di frutta a pasta gialla con sentori agrumati nel finale. Si caratterizza da freschezza e da una piacevole rotondità.

Abbinamenti : Ideale con piatti di pesce e insalate ma anche con zuppe e funghi. Si abbina facilmente anche con pasta al pomodoro e formaggi freschi.

Servire a 10°-12°C.

