



Terre di Melazzano

FONDATA NEL 1959

VINO IGT TOSCANO ROSATO

IGT Toscano Rosato Gattice Biologico



Il vino IGT Toscano Rosato Gattice

Prodotto creato con il desiderio di dare un'alternativa più giovanile al vino rosso toscano. Il colore cerasuolo e cristallino racchiude le sfumature più chiare del rosso.

Vanta un aroma fine e gradevole di profumi fruttati e floreali. Il gusto è asciutto, leggermente fresco ma con grande personalità e persistenza.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma anche come vino da tutto pasto, si accompagna con antipasti, pesce, ideale con primi piatti asciutti e salse leggere.

bottiglia: 0,750 L
peso lordo: 1,230 Kg
peso netto: 0,750 Kg

Scheda tecnica

NOME DEL VINO CHIANTI
Gattice

DENOMINAZIONE
IGT Toscano Rosato

VITIGNI
100% Sangiovese

ZONA DI PROVENIENZA
Greve in Chianti (FI)

TERRENO
60% medio impasto, 40% galestroso

DENSITÀ DI IMPIANTO
4.700 viti/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
80% Cordone speronato, 20% Archetto toscano

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 anni

RESA PER ETTARO
70 quintali di uva

PRODUZIONE
5.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5°

VINIFICAZIONE
In bianco, fermentazione per 14 giorni

MATURAZIONE
6 mesi in acciaio

AFFINAMENTO
1 mese in bottiglia

COLORE
Rosato brillante

PROFUMO
Odore fine e gradevole di profumi fruttati e floreali di fermentazione

SAPORE
Asciutto e leggermente fresco con buona personalità e persistenza

ABBINAMENTI
Vino da tutto pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° C



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzanowine.com