



IL TOCCO Rosato di Toscana IGT



CLASSIFICAZIONE: Rosato di Toscana IGT

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola

VIGNETI: nuovi impianti realizzati nel 2004

SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro

RESA PER CEPPO: Kg 1-1,5 di uva

FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot

VITIGNI: Sangiovese e una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon in alcune annate

VENDEMMIA: Le uve per il rosato di solito danno inizio alla vendemmia, si scorrono tutte le vigne alla ricerca dei grappoli con il giusto grado di acidità.

METODO DI VINIFICAZIONE: ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve di Sangiovese. La fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni attraverso un *pie'de cuve*. Rimane in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Una volta in bottiglia viene consumato giovane, in modo da assaporare tutta la sua freschezza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12-13%

QUANTITÀ: 3000 bottiglie da 0,75l