



SANRHAYS TOSCANA ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Sanrhays: toscano nell'anima, cosmopolita nello spirito. L'incontro armonico tra le uve Sangiovese e Syrah, provenienti dai vigneti storici in Cornia e Montelodoli con oltre 30 anni di vita. Il nostro primo rosato: un vino che racconta l'identità autentica del territorio e la vitalità della cultura popolare toscana. Vibrante, fresco, delicato.

VITIGNI: 90% Sangiovese, 10% Syrah

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e guyot

LOCALITÀ: Siamo nelle località Cornia e Montelodoli, ad un'altitudine tra 350 e 400 m.s.l.m.

TERRENO: Elevata pietrosità calcarea compatta che posa su una base di arenaria

ESPOSIZIONE: Tutte

VENDEMMIA: Ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia effettuata con raccolta a mano in cassette dell'ultima decade di agosto. Dopo una leggera pressatura delle uve, il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 12-16°C per 25-30 giorni. L'affinamento di circa 6 mesi viene svolta in vasche di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosa antico tendente alla buccia di cipolla. Al naso è fruttato con note che rimandano a sentori di biancospino, glicine e agrumi. In bocca il vino è vibrante con una piacevole freschezza e sapidità. Un vino elegante, fresco e delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12°C