

SCHEDA TECNICA

VIVAJA

Terre di Pisa DOC Rosato



Annata: 2024

Tipologia: Rosato

Qualificazione: Terre di Pisa DOC Rosato

Vitigno: Sangiovese 100%

Produzione: 10.000 bottiglie.

Zona di produzione: Terricciola (PI)

Produzione per ettaro: 80 quintali

Esposizione e altitudine: est - sud/est - 350slm

Terreno: argillo - sabbioso.

Anno d'impianto: 2006

Vendemmia: prima decade di settembre.

Densità piante: 5.600 piante per ha.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Vinificazione e affinamento: acciaio 6 mesi

Gradazione alcolica: 12 °C

Tenore zuccherino: 2,5g/l

Acidità Totale: 5,20

PH: 3,10

Note di degustazione: Ha colore rosa delicato e brillante. Un profumo ampio con fresche note floreali e di frutta rossa. In bocca piacevolmente carezzevole, sapido, minerale e fresco.

Abbinamenti consigliati: Ideale per accompagnare la cucina a base di pesce, ottimo aperitivo, interessante abbinamento alla cucina orientale e al sushi.

Temperatura di servizio: 12 °C



BADIA DI MORRONA