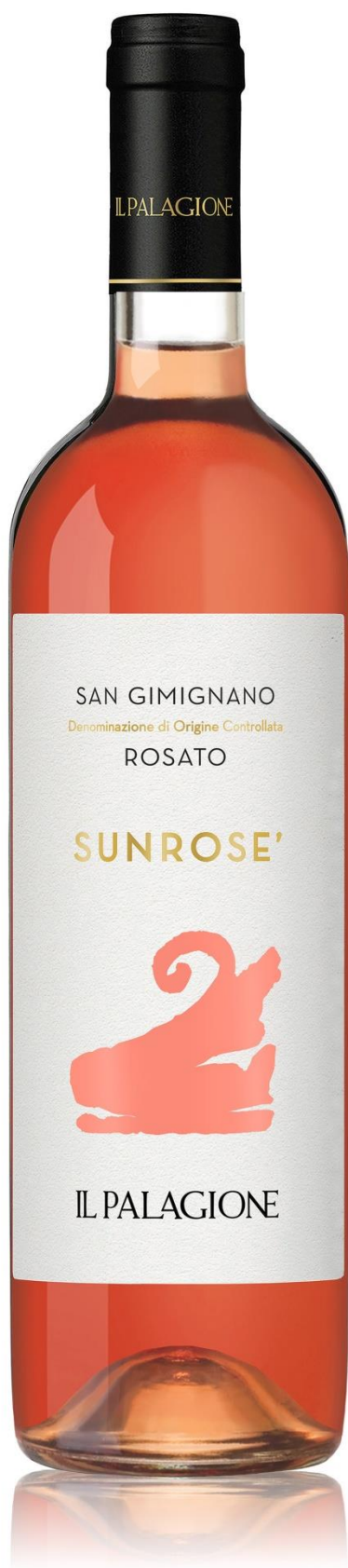




IL PALAGIONE

SUNROSÉ

San Gimignano Rosato DOCG



Vino prodotto prevalentemente con uve Sangiovese provenienti dai vigneti di Montagnana e Palagione.

Colore: Rosa tenue.

Olfatto: le piacevoli note di fiori selvatici e melograno stimolano i sensi ad un desiderio primaverile di vivacità, colore e leggerezza.

Gusto: vigore e freschezza confermano i profumi olfattivi di frutta fresca in un'avvolgente piacevolezza.

Abbinamento Cibo – Vino: ottimo aperitivo accompagnato da finger food o stuzzichini locali, bruschette, piatti a base di pomodoro, zuppe di pesce e pesce arrosto, salumi, pizza e formaggi freschi.

Temperatura consigliata: 8°-10° aperitivo, 10°-12° al pasto

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con 8-10 gemme – densità 5.000 viti per ettaro, resa circa 6000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Alla soffice pressatura delle uve con macerazione in pressa per 6/8 ore, segue la fermentazione a temperatura controllata di 16° C in vasche di acciaio con permanenza sui lieviti per circa 4 mesi e batonnages settimanali.

AFFINAMENTO: Una volta imbottigliato viene ulteriormente affinato per altrettanti 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.