

Istine

SCHEDA TECNICA

ROSATO D'ISTINE

Toscana Indicazione Geografica Tipica



VARIETA': Sangiovese

VIGNETO: la maggior parte delle uve viene raccolta nel nostro vigneto Cavarchione a Gaiole in Chianti

ESTENSIONE: 6ha

ALTITUDINE: 420 m s.l.m.

TERRENO: molto ricco in scheletro con alternanza di calcari marnosi con prevalenza di Galestro

ESPOSIZIONE: Est/Sud-Est

DENSITA': 5000 ceppi/ha

CONDUZIONE: Biologica certificata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale, anticipata rispetto alla maturazione delle uve destinate alla produzione dei vini rossi, per ottenere un vino fresco, a basso contenuto di zuccheri e una maggiore acidità.

MACERAZIONE SULLE BUCCE: meno di 6 ore

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in vasca di acciaio a temperatura max 16°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: no

INVECCHIAMENTO: in vasca acciaio

PRODUZIONE MEDIA: 10.000 bottiglie

FORMATO: 750 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2012

Una nota importante: questo vino viene imbottigliato in borgognotta di vetro trasparente e utilizzando il tappo a vite che consente di ridurre l'impiego di solforosa, rallenta il processo di evoluzione mantenendo il vino più fresco a lungo, è pratico per riporre la bottiglia in frigo ed evita difetti di tappo.

www.istine.it - info@istine.it

