COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Rosato IGT Toscana
EROS

DENOMINAZIONE: Rosato IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO: Sangiovese e altri vitigni a bacca rossa ammessi dal disciplinare dell'IGT Toscana

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia. Altitudine 50-100m s.l.m.

CENNI STORICI: Quello che un tempo era considerato un "sottoprodotto" di lusso della nobiltà enologica toscana, ha trovato oggi una sua dignità stilistica precisa sotto l'egida dell'IGT Toscana. Questo riconoscimento ha permesso ai produttori di uscire dai rigidi disciplinari delle DOC storiche per esplorare il potenziale espressivo delle uve autoctone — in primis il Sangiovese — e internazionali, puntando su una raccolta dedicata e una gestione della temperatura d'avanguardia.

L'ESTETICA DEL TERROIR:
Il Rosato IGT Toscana moderno non è più un "piccolo rosso", ma un vino pensato fin dal vigneto.
Il cenno storico si chiude con l'evoluzione del gusto: dalla ricerca di colori intensi e fruttati si è passati a tonalità "buccia di cipolla" o rosa tenue, ispirate alla delicatezza provenzale ma animate da1 carattere fiero e sapido dei suoli toscani. È un ritorno alla freschezza che celebra la versatilità del territorio in una veste di pura luce.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreno sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e calcaree.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con leggere macerazione in pressa con le bucce.
Tutto il processo viene svolto in riduzione, proteggendo il mosto dall'aria e a bassa temperatura.
La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: Il vino affina sulle fecce fini per almeno 6-8 mesi con bâtonnage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Al colore è rosa tenue e profuma di frutta e fiori, rosa, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è fresco e aromatico, dinamico, delicato e intenso.
Chiude su note avvolgenti di pesca, susina e ribes.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Formaggi freschi, paste con pesce o come aperitivo.