

# PREMIUM

## FONTEMORSI ROSATO DI FONTEMORSI TOSCANA IGT

Rosé



**SAFRA** 2015

### UVAS

70% Sangiovese e 30% Merlot

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

### PAÍS

IT

### REGIÃO

Toscana

### PRODUTOR

Fontemorsi

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### DEGUSTAÇÃO

Com uma bela cor, este vinho apresenta aromas frutados e frescos. Na boca, é saboroso e fácil de beber.

### TERROIR

Produzido desde 2003, com produção de 8 a 10 mil garrafas por ano. Agricultura orgânica desde 2008. As principais ações de manejo, como poda verde, raleio e colheita, são feitas à mão. Grande atenção é dada à preparação do solo para favorecer a armazenagem das chuvas e manter o equilíbrio de elementos nutritivos, o que permite ótimo fluxo com as raízes e maturação homogênea dos frutos.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e rigorosamente selecionadas. Em seguida, são prensadas e o mosto é macerado em tanques de inox, por 10-12 horas, com temperatura controlada a fim de se obter a cor desejada. O mosto é então extraído e colocado em tanques de aço inox com temperatura a  $-4^{\circ}\text{C}$  para permitir a primeira precipitação. O mosto obtido é fermentado à temperatura de  $17^{\circ}\text{C}$ , para preservar o caráter frutado e o frescor. Uma vez completada a fermentação, o vinho é deixado em tanques de aço inox, em baixas temperaturas, até a primavera seguinte, quando é engarrafado.

### HARMONIZAÇÃO

Com peixes e queijos de massa cremosa.