

PODERE
San Cristoforo

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

PINK 2022

Rosato Maremma Toscana DOC



Note sulla vendemmia: *l'annata 2022, tra le più siccitose e calde di sempre, ci ha fatto stare col fiato sospeso quasi fino alla raccolta. Con nostra grande sorpresa, grazie alla resilienza delle piante e al cambio climatico di fine agosto, piovoso e fresco, l'annata ha potuto riprendersi dagli effetti negativi del clima arido regalandoci vini di grande qualità. Gli acini di Sangiovese, piccoli e concentrati per via dell'annata secca, hanno prodotto un rosato particolarmente fresco e intenso. Le note di pompelmo rosa, lasciano spazio alle note floreali, mentre al palato si percepiscono sensazioni dolci e saline tipiche del nostro territorio.*

Raccolta: 3 Settembre 2022 (giorno di fiore).

Uve: 100% Sangiovese.

Vigneto: Pian dei Cipressi.

Densità del vigneto: 4.850 ceppi/ettaro.

Resa per ettaro: 50 ql/ha.

Fertilizzante: composti biodinamici e sovesci.

Fermentazione: *le uve vengono diraspate e pressate dolcemente. Il mosto, dopo decantazione a freddo, fermenta con lieviti indigeni (pied de cuve).*

Bâttonage: ogni settimana da ottobre a febbraio.

Maturazione: 6 mesi in acciaio sui propri lieviti.

Stabilizzazione: decantazione a freddo, filtrazione sterile.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Selected for



suitable
for
vegans



Organismo di controllo autorizzato
dal Mipaaf: IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato n.102290