



PÉT-PINK 2023

Frizzante Rosato Toscana IGT

Note sulla vendemmia: l'inverno 2022-2023 è stato il secondo più caldo dal 1955, ma anche il 25% più piovoso della media. Le piogge abbondanti, proseguite fino alla primavera, hanno messo a dura prova le vigne con una forte pressione di peronospora, fortunatamente arginata dai trattamenti a base di rame e induttori di resistenza. Le piogge intense hanno determinato un leggero calo quantitativo. La siccità estiva, con tre mesi senza piogge e due intense ondate di calore tra agosto e settembre, ha messo a dura prova le viti che però hanno saputo adattarsi in modo sorprendente, anche sostenute dagli interventi agronomici. Infine, le fresche notti di settembre e le condizioni meteo favorevoli ci hanno regalato una maturazione ottimale delle uve.

Raccolta: 2 Settembre 2023 (giorno di frutto).

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.

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica in serbatoio di acciaio. Fermentazione con lieviti indigeni attraverso 'pied de cuve'. Arresto della fermentazione per mezzo del "freddo", imbottigliamento e rifermentazione naturale in bottiglia senza sboccatura.

Bâttonage: ogni settimana da ottobre a febbraio.

Maturazione: 6 mesi in acciaio, poi sui propri lieviti in bottiglia.

Stabilizzazione: decantazione a freddo, nessuna filtrazione.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.



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