

PODERE
San Cristoforo

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

PINK Ed.25

Rosato Costa della Toscana IGT



Note sulla vendemmia: l'autunno e l'inverno sono stati caratterizzati da precipitazioni abbondanti e prolungate, superiori alle medie storiche, con un apporto idrico fondamentale per la ricarica delle falde. Anche la primavera ha mantenuto un regime piovoso regolare, favorendo un avvio vegetativo equilibrato. Da fine primavera il clima si è stabilizzato su condizioni più calde e asciutte, con un'estate lunga, secca, ventilata e a tratti torrida, tipica del nostro contesto costiero mitigato dal mare. Le piogge di settembre sono arrivate in modo puntuale, dando sollievo alle piante senza generare criticità sanitarie. Le maturazioni si sono concentrate in una finestra temporale ristretta, a metà di settembre, con raccolte ravvicinate tra le diverse varietà. Le uve si sono presentate sane, ben concentrate, con profili aromatici definiti e un equilibrio naturale tra freschezza e struttura. Le rese, leggermente inferiori alla media per una minore allegagione, hanno privilegiato la qualità, restituendo vini di grande precisione espressiva.

Raccolta: 12 Settembre 2025 (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.

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: 13% vol.

Selected for



suitable
for
vegans



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