

ÀGAPE ROSATO

Denominazione: DOC Maremma Toscana

Annata: 2022

Numero di bottiglie prodotte: 3000

Imbottigliamento: Aprile 2023

Uvaggio: 60% Sangiovese, 30% Syrah e 10% Merlot

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata non superiore a 18°C

Tempo di macerazione: 8 ore

Gradazione alcolica: 13.5 % Vol

Zona di produzione: Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

Altitudine media: 90-100 mt

Tipologia di terreno: Argilloso, medio impasto

Resa per ettaro: 80 quintali

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha



Note di degustazione

Di colore rosa pallido con sfumature tendenti al salmone. Al naso aromi di bacca e ciliegia con un accenno floreale. Una eccellente acidità esalta la sua freschezza.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, accompagna splendidamente salumi o crostini, come pure carni bianche e piatti a base di pesce o crostacei.