

● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosé Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Syrah 100%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Riparbella Vigna Centrale Altitudine 220 mt. Sistema di allevamento a Alberello Densità 8000 viti/ha
● Età delle viti	17 anni
● Resa	1kg./pianta
● Terreno	Caratterizzato da alta salinità, con argilla fino al 40% e rocce calcaree
● Vendemmia	Si è svolta nei primissimi giorni di Settembre. Le uve sono state selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Arrivate in cantina sono state parzialmente diraspate e successivamente pressate in modo soffice per ottenere il colore dell'intensità desiderata.
● Vinificazione	Il mosto viene fatto decantare a freddo per circa 2 giorni e fermentato spontaneamente in anfore da 300 litri dove rimane per tutto l'affinamento. Non subisce chiarifica né filtrazione.
● Imbottigliamento	11 Aprile 2019
● Produzione	4.500 bt. 0.75 lt. - 150 bt 1.5 lt.
● Alcool	13%
● Temperatura di servizio	13-15 °C



Note di degustazione

Il Syrah delle nostre vigne nell'annata 2018 è potente e succoso e si è espresso in un Si rosato di grande intensità: pompelmo rosa, lampone e mirtillo rosso, con leggere nuances di vaniglia. La vivacità del colore rosa tenue lo rende attraente e sofisticato, mentre inonda il palato con mineralità e sapore pieno, una perfetta armonia tra sapidità, freschezza e corpo. Da bere subito.

DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —