

MONS
DRIADALIS



SCHEDA TECNICA

Toscana I.G.T. Rosato

Dalla porzione di vigna più fresca, nasce una selezione di uve Sangiovese vendemmiata separatamente e vinificata in bianco, allo scopo di ottenere un vino rosato con un carattere unico.

Vendemmia: *prima settimana di settembre, pressatura molto soffice, macerazione a contatto con le bucce poche ore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.*

Affinamento: *in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini.*

Produzione: *888 bottiglie numerate a mano.*

Note di degustazione: *al naso piccoli frutti rossi freschi, pompelmo e una bella nota di macchia mediterranea; in bocca equilibrato, con una piacevole chiusura agrumata.*