

Mons Driadalis



SCHEDA TECNICA Toscana I.G.T Rosato 2022

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.*

Andamento climatico: *annata calda, contraddistinta da scarsa piovosità. La mancanza di precipitazioni, se da un lato ha ridotto quantità e dimensione dei grappoli, dall'altra ha garantito un'uva più sana. Alla vendemmia, l'uva risultava quindi in ottime condizioni di maturazione.*

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.*

Temperatura di servizio: *10-12°*