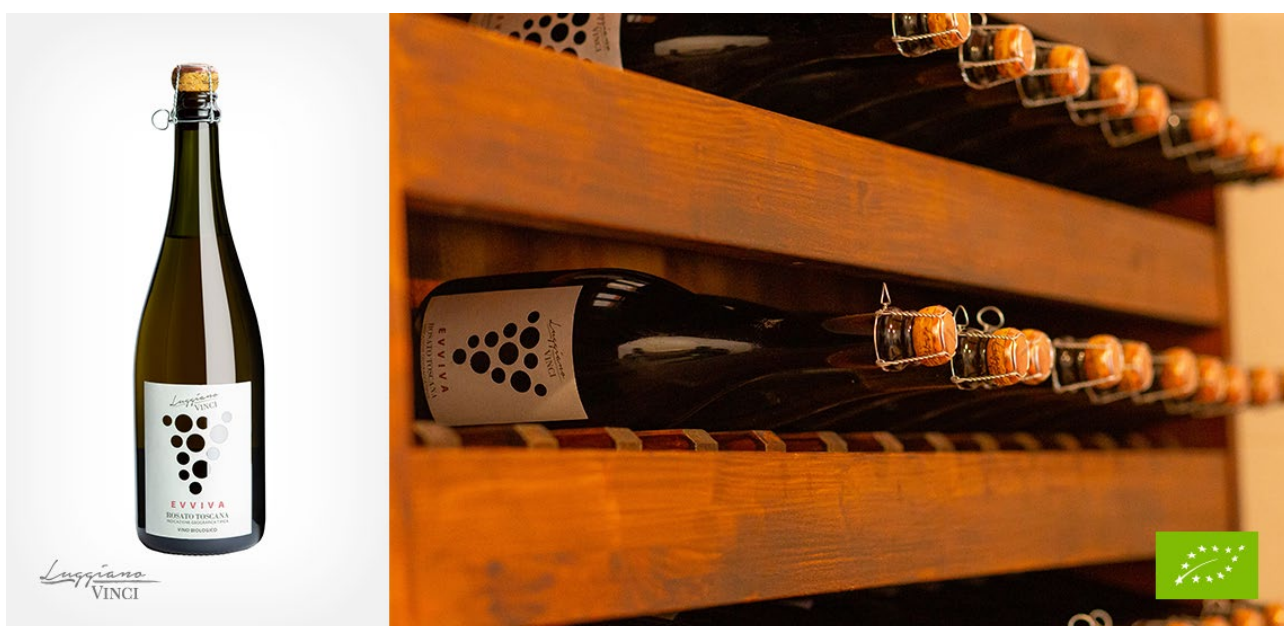


Vino EVVIVA – ROSATO TOSCANO I.G.T.

È un **vino rosato** prodotto secondo il *Metodo Ancestrale*. Il vino, imbottigliato con un quantitativo di residuo zuccherino che permetta la presa di spuma, **riposa per tutto l'inverno**. In primavera **con l'innalzamento della temperatura il vino si "risveglia"** e rifermenta naturalmente in bottiglia, producendo così un **perlage delicato e brioso**.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Rosato Toscana I.G.T

Uvaggio: Canaiolo

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Tecnologia di produzione: Selezione manuale delle uve e soffice pressatura. Lenta fermentazione in serbatoio di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 16°C. Al raggiungimento del quantitativo di residuo zuccherino necessario alla presa di spuma viene imbottigliato senza aggiunte e

filtrazioni.

Maturazione: 8 mesi in bottiglia sui lieviti.

Conservazione: 2 anni dall'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 11,5 %

Note di degustazione: Colore rosa intenso. Profumo ampio ed elegante, caratterizzato da note complesse di lievito, frutti a bacca rossa, biancospino e salvia. Al palato ha un ingresso armonico, fresco e ben equilibrato.

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti gastronomici: Piacevole come aperitivo, è indicato con tartare di mare e formaggi delicati. Armonico con carni bianche, con piatti a base di pesce, crostacei e verdure grigliate.

CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO

