

"Rosato di Poppiano"

Toscana IGT

Ottenuto dalla fermentazione a temperatura controllata di mosti di Canaiolo e Ciliegolo dopo un contatto molto limitato con le bucce delle uve. Vino piacevole, fresco e beverino.

Altitudine-Esposizione :

Terreno :

Sistema di allevamento :

Viti per ettaro :

Vitigni : Canaiolo e Ciliegolo

Vendemmia :

Vinificazione : Breve macerazione (24-48 ore) e fermentazione in bianco in tini d'acciaio a temperatura controllata (20° - 22° C)

Maturazione-Affinamento : In tini inox

