



Afrodite

MAREMMA TOSCANA DOC
ROSATO

Ottenuto da uve selezionate 100% Sangiovese BIOLOGICHE, che non hanno raggiunto la completa maturazione.

La vendemmia manuale avviene generalmente nel mese di Settembre.

La fermentazione viene eseguita in bianco, in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Il vino AFRODITE MAREMMA TOSCANA DOC Rosato dal colore rosa cerasuolo e dal profumo fruttato con note floreali, dal gusto morbido.

Il vino si abbina perfettamente con taglieri di formaggi, piatti di verdura, risotti sia di terra che di mare e anche con dolci

Denominazione: MAREMMA TOSCANA DOC
ROSATO BIOLOGICO

Vitignoni: 100% Sangiovese

Altitudine media: 300-315 m s.l.m

Sistema d'allevamento: Cordone Speronato

Densità d'impianto: 4.500 ceppi/HA

Volume alcolico: 12,5%

Acidità totale: 5,37g/L

Acidità volatile : 0,10g/L

Zuccheri Riduttori: 0,36 g/L