



*Pagliarese*

## **PAGLIARESE ROSATO**

*Toscana Rosato IGT*

---

### **VITIGNI**

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo

### **PROVENIENZA**

Nel Comune di Castelnuovo Berardenga in prossimità di San Gusmè - est di Siena

### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato e Guyot con un massimo di 5/8 gemme per pianta

### **ETÀ VIGNETI**

Oltre 30 anni per i vigneti più vecchi. Dal 2005 al 2015 gran parte dei vigneti sono stati reimpiantati partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi della proprietà, che risalgono al periodo 1966-1974

### **ALTITUDINE**

Compresa tra 320 e 390 metri s.l.m.

### **ESPOSIZIONE**

Prevalentemente Sud-Ovest

### **TERRENI**

Macigno di arenarie quarzose, sabbie stratificate, alberese misto a pillola alluvionale; presenza di galestro nella parte più alta dei vigneti

### **ESTENSIONE**

5400 ceppi per ettaro

### **RACCOLTA**

Raccolta manuale entro la fine di Settembre

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Dopo una pressatura soffice, il mosto viene posto in una vasca refrigerata a 6-8°C per 24-36 ore. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata a 14° per 7-10 giorni. Maturazione sulle fecce fini a 16-18°C per 7-10 giorni

### **ANALISI SENSORIALE**

Colore rosa tenue. Al naso aromi freschi di fiori e frutti rossi. Ricco e vibrante in bocca, con aromi di frutta fresca, dove predomina la fragolina di bosco e fiori d'arancio: la buona acidità e un giusto residuo zuccherino lo rendono piacevolmente fresco e adatto ad ogni piatto estivo. Bella freschezza accompagnata da un'ottima pulizia finale.

Abbinamento: pesce, verdure e carni bianche

