

# FATTORIA CASA DI TERRA

## ALLEGRA - IGT TOSCANA ROSATO

*Allegra è il nome della figlia di Gessica Frollani, proprietaria dell'azienda. Rappresenta la nuova generazione di produttori di vino. Un rosato moderno, vivace e delicato da gustare al bicchiere, e grazie alla sua delicata struttura, anche per accompagnare i cibi.*

### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** 50% Merlot - 50% Syrah

**Ubicazione:** Bolgheri

**Esposizione:** Sud-Sud Ovest

**Anno impianto:** 2007-2014

**Tipologia suolo:** Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 80 q.li per ha sia Merlot che Syrah



### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura 16°C per 15 giorni.

**AFFINAMENTO:** 5 mesi in vasche d'acciaio inox con sosta prolungata sui lieviti di fermentazione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il rosato Allegra presenta un colore rosa cerasuolo, all'olfatto le note fruttate di fragola e ciliegia sono da preludio ad una bocca fresca, con finale dolce e appagante.

**Fattoria Casa di Terra di Frollani Giuliano e Gessica s.s.**

Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728

P.IVA 01365300498

WWW.FATTORIACASADITERRA.COM