

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: 6.500 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.

www.fattoriacasaditerra.com

info@fattoriacasaditerra.com

