

RUPPIANO

Famiglia Berselli

CHIANTI ROSÉ D.O.C.G.

Cépages: 100% Sangiovese.

Âge moyen des vignes: 15 à 20 ans.

Sol: argileux.

Vendanges: fin Septembre - début Octobre.

Vinification: macération préfermentaire à froid, suivie d'un pressurage doux à basse température contrôlée.

Alcool: 12% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rose pâle aux reflets brillants.

Nez: élégant et frais, avec des notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable floralité.

Bouche: fraîche et expressive avec une longue finale.

Accompagnements: salades fraîches, volaille, poissons blancs, fruits de mer, ou à l'apéritif.

Température de service: 10-12 °C / 50-53 °F.

