

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

TOSCANA ROSÉ I.G.T.

Vitigni: 100% Syrah.

Vigneti: comune di Cortona, terra di elezione per il Syrah in Italia.

Età media delle vigne: 15-18 anni.

Terreno: argilloso.

Vendemmia: 2025.

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a freddo per alcune ore. Pressatura molto soffice e fermentazione controllata a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi in acciaio inox.

Alcool: 12% vol.

Zucchero: 1,6 grammi per litro.

Colore: rosa molto pallido e brillante con sfumature color pesca.

Aroma: note molto intense ed eleganti di frutta a bacca rossa di sottobosco, con sfumature floreali.

Palato: pieno e fresco, palato molto armonico e bilanciato con un lungo finale sapido.

Abbinamento: ideale come aperitivo, oppure in abbinamento con sushi e crostacei. Primi piatti vegetariani e pesce bianco.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

