

RUPPIANO

Famiglia Berselli

CHIANTI ROSÉ D.O.C.G.

Vitigni: 100% Sangiovese.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: argilloso.

Vendemmia: fine settembre - inizio Ottobre.

Vinificazione: macerazione a freddo pre-fermentativa, seguita da una pressatura soffice a temperatura controllata e bassa.

Alcool: 12% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: rosa tenue con riflessi brillanti.

Aroma: elegante e fresco, con note di frutti rossi accompagnate da una piacevole componente floreale.

Palato: fresco ed espressivo con un finale lungo.

Abbinamento: insalate fresche, pollame, pesce bianco, frutti di mare, oppure come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

