

Rosato Toscana

Il vino

Il Rosato Toscana nasce dall'assemblaggio di mosto di uve di Syrah vinificate in bianco, con brevissima sosta sulle bucce, con il mosto ottenuto da salasso di Sangiovese destinato alla produzione di Chianti Classico.

È lavorato in maniera tale da preservare quanto più possibile la freschezza ed il frutto.

Caratteristiche

Rosato Toscana i.g.t.

Vitigno: Syrah 50%, Sangiovese 50%

Vigneto: Campo ai Ciliegi e vari vigneti di Casavecchia

Terreno: argillo-calcareo con abbondante scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: da 400 a 450 mt. s.l.m.; esposizione Sud, Est, NE e NO

Densità media: 4.800 ceppi per ha

Forma di allevamento: Guyot e Cordone speronato

Vinificazione: Syrah vinificato in bianco con sosta molto breve sulle bucce, Sangiovese ottenuto da salasso alle uve destinate alla produzione di Chianti Classico. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tino di acciaio inox

Maturazione: matura in tino di acciaio inox per circa 6 mesi

Produzione media: 2.500 bottiglie



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com