



TENUTA
SOVESTRO



Toscana Rosato IGT “IL ROSATO DELLA VIA VECCHIA”

Il vino della spensieratezza, questo vuole essere il nostro rosato.

Leggiadro e vivace, dinamico e giocoso.

Le uve sono raccolte manualmente e pressate in maniera soffice appena arrivate in cantina.

Dopo una leggera chiarifica statica, il mosto fermenta a 14°C in serbatoi di acciaio.

Il vino affina in acciaio sui suoi lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: rosa pastello chiaro

Profumo: agrumato e fresco, con note di piccoli frutti rossi.

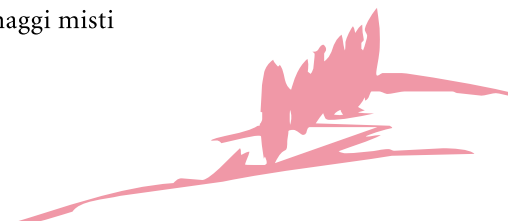
Palato: leggiadro e sapido, asciutto e di grande freschezza.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abbinamenti: Ideale con salumi della tradizione toscana, verdure cotte alla griglia e fritti della tradizione toscana. Perfetto come aperitivo.

*Piatti consigliati in abbinamento
nel nostro ristorante da Pode:*

- Salumi misti di Cinta
- Tagliatelle ai funghi porcini
- Formaggi misti



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com