



RUBA CUOR

TOSCANA IGP ROSATO

BIOLOGICO

VARIETA': Sangiovese

RACCOLTA: a mano in cassette
nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: le uve diraspate vengono subito pressate ed il mosto ottenuto viene fatto sedimentare per una notte in cisterna di acciaio a 10° C. Successivamente viene fatta partire la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 14 - 16° C per circa 15/20 giorni.

MATURAZIONE: 6 mesi in cisterna di acciaio sulle proprie fecce fini a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 2 mesi

GRADAZIONE: 12 % vol