



## RUBA CUOR TOSCANA IGP ROSATO

- 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