



## ROSA IN ROSA IGT TOSCANA ROSATO

**Rosa in Rosa** è un rosato moderno, vivace e delicato da gustare al bicchiere ma grazie alla sua delicata struttura anche per accompagnare i  
Pasti



**Varietà:** Merlot – Syrah

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Produzione per ettaro:** 80 q.li/ha

**Tipologia suolo:** suoli sabbiosi argillosi

**Vendemmia:** terza settimana di settembre

**Vinificazione:** in acciaio per 15 giorni a temperatura controllata 16°C

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio con sosta prolungata sui lieviti di fermentazione

**Colore:** buccia di cipolla

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

### Note di degustazione

Il rosato Principe Rosa presenta un colore rosa cerasuolo, all'olfatto le note fruttate di fragola e ciliegia sono da preludio ad una bocca fresca, con finale dolce e appagante.

### Abbinamenti

Aperitivo, pizza e formaggi freschi