



TRESASSI ROSATO

I.G.T. TOSCANE BIO



VINO VIVO

la vie des vins italiens



Tresassi Rosato est un vin mono cru cultivé à Montescudaio, à partir de raisins Sangiovese, qui dans cette région atteignent une expression organoleptique extraordinaire et unique.

Il présente une robe rose intense aux reflets violets, un corps moyen et un degré d'alcool que peut varier de 12,5 à 13,5 degrés.

Ses arômes fruités et épicés se mêlent à une grande fraîcheur en bouche, une belle acidité et une excellente persistance aromatique.

Production limitée, en moyenne pas plus de 2 000 bouteilles par millésime.

VINIFICATION le moût obtenu subit une macération pendant 12 heures dans des cuves en acier à une température contrôlée et jusqu'à la couleur désirée. Ensuite 'le moût de goutte' est extrait et versé dans une cuve réfrigérée à la température de -4°C pour favoriser une première précipitation, selon l'ancienne méthode, **la Saignée** (il Salasso en Italien).

Le moût obtenu avec la Saignée, est fermenté à la température constante de 17°C, ce qui permet de garder tous les parfums et de la fraîcheur du fruit.

Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé à une basse température jusqu'au printemps suivant et ensuite mis en bouteille.

0054 – Prix Reg: \$35

Prix CDV **\$33**

Arrivée prévue: juin

Rosé Toscana

Cépages: Sangiovese en pureté

Alcool: 12,5%

Acidité totale gr./Lit 6,8

Extrait Sec: gr./Lt. 25,3

Sucres Résiduels: gr./Lit 2,9