

BADALUI

DENOMINAZIONE

Toscana Rosato IGT

UVAGGIO

100% Sangiovese

VIGNA

Casalchino e Ghinzano

TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

ALTITUDINE

410 metri slm

RESA PER ETTARO

60 quintali

ETA DELLE VIGNE

20 anni

VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Qualche ora di macerazione delle uve intere in pressa a bassa temperatura per estrarre i precursori aromatici e il giusto colore caratteristico. Successivamente la pressatura soffice, la decantazione statica del mosto e il primo travaso per illimpidire il succo. Poi la fermentazione alcolica a 16 °C di temperatura per circa 2 settimane.

MATURAZIONE

Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti. Segue un periodo di elevazione sulle fecce fini di circa 5 mesi.



Fattoria La Torre