

LA MATTA IGT Toscana Rosato 2020



Zona di Produzione: Monteriggioni (SI)

Vigneti: terreni collinari 320 m s.l.m. prevalentemente argillosi.



Varietà: Sangiovese.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale ad inizio Settembre.

Vinificazione: fermentazione in serbatoi di acciaio.

Invecchiamento: 4 mesi sulle fecce.

Colore: Rosa cipria.

Profumo: Inizialmente note minerali e di gesso, tipico del Sangiovese. Man mano aromi delicati si aprono, fiori di arancio, gelsomino, cedro, pesca tabaccheria e salvia sul finale.

Gusto: Assaggio subito cremoso, dopo la sapidità la vince sulla freschezza, per un finale lungo e gustoso. Vino delicato e di fine complessità.

LA MATTA IGT Toscana Rosato 2020

Production area: Monteriggioni – Siena

Soil: 320 m above the sea level, mainly clay.



Grapes: Sangiovese.

Training system: Spurred cordon.

Harvest period: September.

Vinification: alcoholic fermentation in stainless steel vats.

Ageing: 4 months on the lees.

Colour: Light pink

Bouquet: First, mineral and chalk scent, typical from Sangiovese. Then, gently flavours of orange blossom, jasmine and citrus comes up. White peach and sage at the end.

Flavors: Creamy taste, then deep minerality and freshness for a very long finish. A delicate wine with a fine complexity.