



ABBAZIA DI MONTE OLIVETO MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

Vino Rosato Rosatum Toscana IGT

Zona di produzione: versante Nord Est di Chiusure (SI).

Giacitura: Collina.

Altitudine: 400 m slm.

Tipologia di Terreno: Di origine Pliocenica, tendenzialmente argilloso con presenza di sabbie gialle (tufo), quasi privo di scheletro e con moderata fertilità.

Uve impiegate: Sangiovese in purezza.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tecnica di produzione: raccolta e selezione dei grappoli manuale durante la prima decade di Settembre. Le uve dopo un leggera pigiatura e un brevissimo contatto con le bucce vinificano in bianco a 16 °C. L'affinamento avviene sulle fecce nobili in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa brillante e limpido, con sentori di frutta rossa e note agrumate, si presenta fresco, persistente nel palato e ben equilibrato, con una leggera punta acida sul finale.

Abbinamenti Gastronomici: Vino giovane ideale per aperitivi, e per accompagnare piatti sia di carne che di pesce.

Alcool: %v/v 14.0

Acidità totale: gr/l 6.0

Zuccheri residui: gr/l 0.10

pH: 3.35

Formati disponibili: 0.75 L



ABBAZIA DI MONTE OLIVETO MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

Rosé wine Rosatum IGT Tuscany

Area of production: north-east of Chiusure (SI)

Position: Hills.

Altitude: 400 metres above sea-level.

Kind of soil: from the Pliocene epoch, tends to be clayey with yellow sand (tuff), few stones and moderately fertile

Variety of grape: 100% Sangiovese

Farming system: Single stem bearing fruiting spurs.

Density of planting: 5,000 vines per hectare

Yield per hectare: 80 quintals per hectare

Method of production: grapes picked by hand and a careful selection of clusters in the first ten days of September. Following a light crushing and a brief contact with the peels, the grape must vinifies without its peels at 16 °C. The wine ages on noble sediments in stainless steel tanks for 4 months.

Organoleptic features: Rosatum has a pink colour, limpid and bright, with scents of red fruits (cherry and currant), citrus notes (red grapefruit). Fresh and persistent on the palate, it is balanced with a slight acidity at the finish

Food pairings: a young wine perfect for aperitifs, pairs well with dishes of meat or fish.

Alcohol: %v/v 14.0

Total acidity: gr/l 6.0

Residual sugars: gr/l 0.10

pH: 3.35

Size available: 0.75 L