



PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro è ricco di minerali fossili.

UVAGGIO

80% Sangiovese,
20% Chardonnay

VINIFICAZIONE

In acciaio a Temperatura Controllata Inferiore ai 16 °C

AFFINAMENTO

4 Mesi in Acciaio
1 Mesi di Bottiglia

CARATTERISTICHE

Dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino. Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio,

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00 % Vol.

SERVIZIO

Temperatura 10-12 °C

NOTE

Il Vino è dedicata alla nostra nonna Dalia, che fin da giovane è stata fondamentale per la nostra famiglia. Abbiamo scelto di dedicarle questo rosato, perché si assomigliano per la loro eleganza e spirito di adattamento.

Daliae

Rosato Toscana IGT

