

IGT TOSCANA ROSATO

# Rosé Primavera

**Varietà:** Uve biologiche Sangiovese, Syrah e Vermentino

**Vinificazione ed affinamento:** Vendemmia manuale. Una parte del rosé è ottenuta dalla pressatura diretta di uve Sangiovese a grappolo intero, in pressa pneumatica che pressa sofficemente le uve. Porta sapidità e acidità. Un'altra parte è ottenuta da brevi co-macerazioni a freddo di uve Syrah/Vermentino che portano rotondità e colore e co-macerazioni di uve Sangiovese/Vermentino che portano aromi e croccantezza in bocca. La sfecciatura del succo è fatta a bassa temperatura e la fermentazione è spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. Affinamento su fecce fini per 4 mesi.

**Variety:** Organic Sangiovese, Syrah e Vermentino grapes.

**Vinification and aging:** First the grapes are harvested with great care by hand. A part of the rosé is obtained from the direct pressing of whole cluster Sangiovese grapes, in a pneumatic press which softly presses the grapes. It brings flavor and acidity. Another part is obtained from short cold co-macerations of Syrah / Vermentino grapes that bring roundness and color and co-macerations of Sangiovese / Vermentino grapes that bring aromas and crunchiness in the mouth. The racking of the juice is always done at low temperatures, with the addition of the pied de cuve (vineyard-specific wild yeast to initiate fermentation). Finally it's aged for 4 months.

“ Il numero seguito dalla parola primavera rappresenta gli anni da cui abbiamo iniziato a produrre il nostro rosé. Che è appunto un assemblaggio di mosti fiori.

## Degustazione / Tasting Notes

**Alla vista:** Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla e mango

**Al naso:** Rinfrescante e fine. Note di rosa selvatica, lampone, melone

**Al palato:** Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale sapido e fruttato

**Color:** Soft rose, hues of mango, and grapefruit

**Notes:** Crisp and refreshing on the nose, with notes of wild roses, raspberries and melon with a fading aroma of cream

**Palate:** Luscious, refreshing and enjoyable with well-balanced acidity. Fresh fruit on the finish



## Abbinamenti / Pairings

Grazie al suo bouquet, freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Rose è un vino rosato da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C ed in tutti i periodi dell'anno.

With its unique bouquet and refreshing taste, Fattoria Sardi Rosé can be served as a pre-lunch/dinner drink or is ideal for seafood or light pasta dishes, especially on a spring or summer afternoon. Serving temperature 10°C-12°C

The number followed by the word Primavera (Springs) represent the years since when we started producing our rosé. Which is precisely an assembly of first pressing musts.

