



IGT TOSCANA ROSATO

Le Cicale

Varietà: Uve biologiche Syrah e Vermentino

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Macerazioni più o meno lunghe a seconda delle annate, in pressa pneumatica. Sfecciatura del succo a bassa temperatura e fermentazione spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. La fermentazione e l'affinamento sono svolti in legno su fecce fini.

Variety: Organic Syrah and Vermentino grapes.

Vinification and aging: Harvested by hand. Maceration time depending on the year, in pneumatic press. Low temperature juice racking and spontaneous fermentation by adding pied de cuve from the vineyards. The fermentation and aging in wood on fine lees.

Degustazione / Tasting Notes

Alla vista: Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla

Al naso: Rinfrescante, complesso ed intenso. Note floreali di rosa selvatica e fiori bianchi, fruttate note di lamponi ed agrumi

Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale è persistente, sapido e setoso

Color: Pale pink, with nuances of onion skin

Notes: Refreshing, complex and intense. Floral notes of wild rose and white flowers, fruity notes of raspberries and citrus. Particularly creamy to the nose

Palate: Fresh, full, sapid and well balanced. The final is persistent, sapid and silky Fresh fruit on the finish



Abbinamenti / Pairings

Grazie all'equilibrio tra freschezza, cremosità e mineralità, il Fattoria Sardi "Le Cicale" è un vino rosato da piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi. Si apprezza a temperatura di 12°C-14°C ed in tutti i periodi dell'anno.

Thanks to the balance between freshness, creaminess and minerality, Fattoria Sardi "Le Cicale" is ideal with fish, shellfish, white meat and cheese dishes. It is best appreciated at a temperature of 12°C-14°C any time of the year.

“ Le cicale cantano d'estate, e la nostra selezione di rosé sente questo canto mentre matura in cantina per 12 mesi.

Cicadas sing in the summer, and our rosé selection hears this song as it matures in the cellar for 12 months.

