



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Nome	Persimo
Denominazione	Toscana Rosato IGT
Tipo di vino	Rosato Secco
Grado alcolico	14%
Zona di Produzione	Castiglion Fibocchi – Arezzo
Vitigni	Sangiovese 100%
Età vigneto	15 anni
Altitudine	250 m slm
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Sesto d'impianto	5500 piante per ettaro
Rese per ha.	8 t
Vendemmia	Manuale in cassetta, seconda metà di settembre
Vinificazione	In vasche d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione	6 mesi in vasche d'acciaio
Affinamento	3 mesi in bottiglia



Note di degustazione

Visivo	Cristallino, colore rosa antico, di buona intensità colorante e vivace. Abbastanza consistente.
Olfattivo	Profumi floreali e fruttati con sottofondo minerale.
Gustativo	Vino secco, fresco, sapido. Di buon fruttato.
Abbinamento	Ideale per aperitivi. Antipasti in genere, zuppe, frutti di mare, carni bianche, pizza.