PODERE
MONTALE

GANZO, ROSATO IGT TOSCANO

- **Uve:** sangiovese
- **Vigneti:** parcella denominata “ fetta grande”, situata a circa a 300 metri di altitudine
- **Tipo di suolo:** Suoli a matrice argilloso-calcarea con presenza di galestro, alberese e abbondante scheletro. La microzona presenta inoltre antichi depositi fluviali caratterizzati da ciottoli arrotondati, testimonianza di un origine alluvionale del terreno
- **Tipo di allevamento:** guyot
- **Altitudine:** 300 mt slm
- **Gradazione alcolica:** 12,5%
- **Allergeni:** contiene solfiti

INFORMAZIONI TECNICHE

Si ottiene dalla vendemmia anticipata di uve sangiovese che vengono fatte macerare sulle bucce per poche ore a temperatura controllata. Dopo una prima sedimentazione viene fatta iniziare la fermentazione in bianco, per circa 15 giorni, a 16/18°, in vasche di acciaio inossidabile. Il vino viene imbottigliato dopo un breve affinamento e conservato correttamente a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore brillante dalla tonalità velo di cipolla. Ha un profumo intenso, delicato, complesso; si percepiscono note floreali, agrumate, di frutta fresca. In bocca è pieno, avvolgente, equilibrato e persistente.