



AZIENDA AGRICOLA BALBI - Fattoria "Il Capitano" Srl
Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)
P.I. 02208310108 – C.F. 80000160103
tel-fax +39 055 8315600 e-mail: fattoriabalbi@gmail.com
tel. cell. +39 331 4239999 sito: www.fattoriailcapitano.com

SCHEMA TECNICA

"Torricella" Rosato Toscano IGT

Denominazione: ROSATO TOSCANO IGT
Zona di produzione: vigneti presenti nel Comune di Pelago (FI)
Uve: 100% Sangiovese
Superficie vitata conferente: ettari 1,0 Ha
Tipologia del terreno: franco argilloso
Altitudine: 150 metri s.l.m.
Esposizione: nord-ovest
Età dei vigneti: 5 anni
Sistema di allevamento: a guyot
Densità di impianto: 5.000ceppi/Ha
Resa in uva: 85 q.li/Ha
Resa in vino: 60 q.li/Ha
Raccolta: a mano
Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre
Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata
Imbottigliamento: gennaio
Numero bottiglie prodotte: circa 1.500 bottiglie
Alcool: 13 % vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rosa con intense sfumature di rosso vivo.
Olfatto: profumo delicato, con note fruttate e floreali.
Gusto: asciutto, con una buona persistenza aromatica e buona struttura.

PRODUZIONE

Le uve Sangiovese vengono pigia-diraspate.
Il mosto rimane a contatto con le uve per 24 ore.
Il giorno successivo viene separato il mosto dalle vinacce e la fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata.
La fermentazione dura 15 giorni. Non viene svolta la fermentazione malolattica.
Il vino matura in vasca di acciaio per sei mesi prima di essere imbottigliato.