



AZIENDA AGRICOLA BALBI - FATTORIA IL CAPITANO Srl

Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)

Tel.cell.+39 347 1792675 Stefano Mail: cantina@fattoriailcapitano.com

Sito internet: www.fattoriailcapitano.com

SCHEDA TECNICA – ROSATO TOSCANO IGT “TORRICELLA” BIOLOGICO

Denominazione: ROSATO TOSCANO IGT “TORRICELLA” BIOLOGICO

Zona di produzione: vigneti presenti nel Comune di Pontassieve (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: 12 anni

Sistema di allevamento: a cordone speronato

Densità di impianto: 5.000ceppi/Ha

Resa in uva: 70 q.li/Ha

Resa in vino: 50 q.li/Ha

Raccolta: a mano

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Imbottigliamento: gennaio – aprile secondo l’annata

Numero bottiglie prodotte: circa 1.500 bottiglie

Alcool: tra 13% e 14% vol. secondo l’annata

NOTE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosa con intense sfumature di rosso vivo.

Olfattive: profumo delicato, con note fruttate e floreali.

Gusto-olfattive: asciutto, con una buona persistenza aromatica e buona struttura.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le uve Sangiovese vengono diraspa-pigiate.

Il mosto rimane a contatto con le uve per 18-24 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.