



# TORRE A CONA

## FONTESANTA ROSATO 2023

TOSCANA ROSATO I.G.T.



### VENDEMMIA 2023

Una primavera molto impegnativa ha sorpreso tutti noi per l'annata 2023. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare pareti fogliari vigorose e forti, anche in appezzamenti dove il caldo aveva indebolito le piante negli ultimi anni. I mesi estremamente umidi di maggio e giugno hanno creato le condizioni per forti attacchi crittogamici. Fortunatamente a luglio è arrivato il sole, che ha permesso alle uve di maturare in modo ottimale.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il colore rosa tenue, chiaro e luminoso, annuncia l'ampio bouquet di violetta, amarena, pesca e note fruttate di pompelmo rosa.

Al palato predomina la freschezza, sostenuta da una buona acidità e mineralità.

Le note finali di pompelmo lo rendono un rosato perfetto per i tuoi aperitivi estivi.

**UVE** - 100% Merlot

**BOTTIGLIE TOTALI PRODOTTE** - 2,000

**EPOCA DI VENDEMMIA** - Metà settembre

**FERMENTAZIONE**- In acciaio

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** - 16° C

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE**- 20 giorni

**GRADO ALCOLICO**- 13.0 % Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 9° C