



# TORRE A CONA

## FONTESANTA ROSATO 2022

TOSCANA ROSATO I.G.T.



### VENDEMMIA 2022

L'inverno è stato caratterizzato da temperature nella norma e scarse precipitazioni, condizioni che hanno caratterizzato quasi tutte le fasi vegetative. La siccità e un caldo anomalo protratto nei mesi di maggio, giugno e luglio, ha rischiato di condizionare il normale sviluppo vegetativo delle viti. Fortunatamente le piogge primaverili avevano costituito buone riserve di acqua e nutrienti minerali che hanno permesso alle viti di resistere alle anomale condizioni climatiche. Agosto è stato caratterizzato da temperature più miti e piogge che non hanno procurato danni, anzi hanno permesso alla vite la sua ripresa vegetativa e la conclusione del processo di maturazione delle uve.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il colore rosa tenue, limpido e brillante, di Fontesanta Rosato 2022 preannuncia l'ampio bouquet di petali di rosa, amarena e le note fruttate di pompelmo rosa. Al sorso predomina la sua freschezza, sostenuta da una buona acidità. Sul finale si riconfermano le sfumature frutta di pompelmo.

**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