

Rosantico

Vino Biologico

100% Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica – TOSCANA ROSATO



Vignaiolo:

Iacopo Rossi

Terreno:

Medio impasto, estremamente ricco di scheletro, arenaria e galestro

Altitudine:

550 sml

Vinificazione:

In tini di acciaio con breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 6-8 ore

Maturazione:

6 mesi in tini di acciaio da 25 hl.

Affinamento:

In bottiglia per 1 mese

Alcol:

14% VOL.

Produzione:

3.000 bottiglie nel formato 0,75 l

Caratteristiche: Al calice si presenta color melograno con sfumature salmone. Vino di grande intensità e complessità olfattiva, nota fragrante di agrumi, melone e caco. Floreale che ricorda l'acacia e netta nota di pietra focaia. Il carattere di mineralità e sapidità dei vini di Pomaio trova la sua massima espressione trainata da grande freschezza e avvolgenza al palato.

ABBINAMENTO DELLA TRADIZIONE: fatta con Mon Amour del Birrificio La Salmone Selvaggio al forno con cavolo cappuccio

Fucina o con carni bianche in agrodolce.

GIORNO: Venerdì

OCCASIONE: Aperitivo estivo su roof top

ABBINAMENTO INTERNAZIONALE:

Data la spiccata eleganza palesata da un'acidità di montagna, si consiglia l'abbinamento con tempura di verdure

ASCOLTANDO: "Sleeping in L.A." dei Bran Van 3000

LEGGENDO: "L'accademia dei Sogni" di William Gibson

GUARDANDO: : "Quadrophenia"

