



## Rosantico

---

### Vino Biologico

100% Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica – TOSCANA ROSATO

---

#### Vinificazione:

In tini di acciaio con breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata

#### Maturazione:

6/8 mesi in tini di acciaio da 50 hl.

#### Alcol:

14% VOL.

#### Produzione:

3.000 bottiglie nel formato 0,75l

Vino di grande intensità e complessità olfattiva, frutta non completamente matura, floreale. Il carattere di mineralità e sapidità dei vini di Pomaio trova la sua massima espressione.

