



MAIANO ROSÉ

Nome: Maiano Rosé
Tipologia: Spumante Rosé
 Extra Dry
Origine: Toscana-Montespertoli (FI)
 Altitudine vigneti: 200 m s.l.m.
Terreno: sabbie ed argille plioceniche
Vendemmia: l'uva viene selezionata e raccolta a mano ai primi di settembre
Vinificazione: separazione del mosto-fiore dalle bucce prima dell'inizio della fermentazione. La fermentazione viene condotta alla temperatura di 15°C e la presa di spuma avviene in autoclave (metodo Charmat corto) ove rimane per 2 mesi circa
Affinamento: esclusivamente in bottiglia
Alla vista: luminoso aspetto brillante dal colore cerasuolo con un perlage fine, copioso e persistente.
Olfatto: buona intensità ed articolata complessità declinata su toni fruttati che rimandano ai piccoli frutti rossi del sottobosco quali mirtillo, fragoline ed altre bacche carnose del melograno unitamente a reminiscenze floreali di violetta, iris e buganville
Gusto: gusto amabile e di buona alcolicità che viene supportato da una stimolante acidità e dal giusto apporto di sali minerali
Gradazione: 12% vol.
Abbinamenti: eccellente aperitivo, ottimo con nobili crostacei, con le tipiche preparazioni estive, carpaccio di carne e tutta la gastronomia salata poco strutturata a tendenza dolce, grassa e cremosa
Temperatura di servizio: 8-10° C.



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO
N. B2977

LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), né Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

Zona: Barrucciano

**In questa zona
 produciamo anche:**

Mio&Tuo, Capriccio,
 Gingillone, Sangiovese

