



FATTORIA DI S. QUINTINO

Uve 100% SANGIOVESE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

CRIMACERAZIONE PELLICOLARE A TEMPERATURA 0°. FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA COMPRESA TRA 0°C-20°C IN VASCHE DI ACCIAIO INOX.

3 MESI TONNEAUX DI ROVERE + 3 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSA TENUE

SAPORE: COMPLESSO FRESCO E ARMONICO

NOTE OLFATTIVE: CARATTERIZZATO DA INTENSE NOTE FRUTTATE E FLOREALI

GRADO ALCOLICO 13 - 14 % VOL.

ABBINAMENTI INDICATO PER ACCOMPAGNARE BISCOTTI SECCHI E DOLCI CASALINGHI. OTTIMO COME APERITIVO

FORMATO 75 CL.



ROSATO IGT

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)



FATTORIA DI S. QUINTINO

GRAPES 100% SANGIOVESE

VINIFICATION, MATURATION AND AGEING

BRIEF COLD MACERATION ON SKIN AT 0°C, ALCOHOLIC FERMENTATION AT 0° - 20°C IN STAINLESS STEEL TANKS. 3 MONTHS IN OAK TONNEAUX AND 3 MONTHS IN BOTTLES

TASTING NOTES

COLOUR: PALE PINK

TASTE: CRISP, FRESH AND LIVELY OF GREAT STRUCTURE

NOSE: CHARACTERIZED BY INTENSE FLORAL AND FRUITY NOTES

ALCOHOL 13 - 14 % VOL.

MATCHING FOOD SUITABLE TO ACCOMPANY BISCUITS AND HOME CAKES. IDEAL AS APERITIF

TYPE OF BOTTLES 75 CL.



ROSATO IGT

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)