



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

FONTESANTA /

TOSCANA ROSATO IGT



Descrizione e note degustative - Ottenuto da uve Merlot, il Fontesanta Rosato fermenta in acciaio a temperatura controllata.

Dal color rosa tenue brillante, presenta un ampio bouquet di petali di rosa, con delicate note fruttate di pompelmo rosa. Fragante, si distingue per la finezza. Il colore rosa tenue, chiaro e luminoso, annuncia l'ampio bouquet di violetta, amarena, pesca e note fruttate di pompelmo rosa. Al palato predomina la freschezza, sostenuta da una buona acidità e mineralità. Le note finali di pompelmo e una piacevole sapidità lo rendono un rosato perfetto per aperitivi estivi.

Uve - 100% Merlot

Vigneto - Vari appezzamenti della tenuta, tra i 300 e i 330 m S.L.M

Composizione terreno - Franco-argilloso

Epoca di vendemmia - Inizio settembre

Vinificazione - In bianco. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (16° C). Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento - In bottiglia per circa 3 mesi

Temperatura di servizio - 10° -12° C

Bottiglie prodotte - ca. 2.000

Formati disponibili - lt 0,75