

Albaluce

Igt Toscana Rosato

Chiaro, fresco e fruttato

Il nome descrive perfettamente il suo colore luminoso e ricorda l'alba di fine settembre sulle colline che circondano Vignamaggio. Albaluce è un vino rosato prodotto da uve Merlot e Syrah provenienti dai vigneti aziendali e vendemmiate a fine settembre.

VITIGNO

Merlot e Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

VIGNETI

Orto, Solatio

TERRENI

Le uve di Merlot provengono dai vigneti di Orto, dove i terreni più ricchi di argilla, producono vini freschi e dotati di buona acidità. Le uve di Syrah invece sono coltivate sul versante opposto della stessa vallata, nel vigneto Solatio.

RESA PER ETTARO

35 hl/Ha

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a mano nella prima quindicina di settembre.



VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, il mosto svolge la fermentazione alcolica "in bianco", ossia senza la presenza delle bucce in un serbatoio di acciaio inox alla temperatura di 18-20°.

AFFINAMENTO

6 mesi in tini di acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia minimo di un mese.

GRADAZIONE 13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

FORMATI 750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 5.000



VIGNETI DI PROVENIENZA

■ VIGNETI
■ PROPRIETÀ