



## SANSY IGT TOSCANA ROSATO

*Solitamente parliamo dell'austerità e della forza del Sangiovese, tuttavia quest'uva può anche avere un'anima gentile e delicata. SanSy rappresenta questo tipo di Sangiovese e la sua espressione più fresca. Due ore di macerazione all'interno della pressa; 6 mesi in tonneaux francesi.*

**Varietà:** Sangiovese - Syrah in piccola percentuale

**Terreno:** Sabbioso limoso

**Altimetria:** 300 m slm

**Esposizione:** sud

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4'500 piante per ettaro

**Età media vigneto:** 15 anni

**Produzione media:** 50 q/ha

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette

**Vinificazione:** Diraspatura, breve macerazione in pressa e pressatura soffice degli acini. Segue decantazione a freddo e fermentazione in bianco a temperatura controllata (14-16 °C)

**Affinamento:** Rovere francese piegato a vapore seguito da affinamento in bottiglia

**Bottiglie prodotte:** 4.000

**Prima annata:** 2018

**Formato:** 750 ml

**Capacità di invecchiamento:** 5 - 10 anni