



# La Pettegola Rosé

Toscana IGT

2024

VARIETÀ

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

Un equilibrio perfetto tra acidità vivace e morbidezza avvolgente.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno, piovosi e con temperature inferiori alla media, sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi impedendo un'accelerazione della maturazione. Il Sangiovese e il Merlot sono stati raccolti precocemente per preservare freschezza ed acidità.

Vino dalle nuance rosa pallido con delicate sfumature violacee. Spiccate note di frutta fresca unite a delicati sentori floreali. Acidità rinfrescante ma equilibrata con finale lungo e salino.

Ottimo in abbinamento a piatti leggeri, ma anche antipasti e frittiture di pesce. Perfetto anche come vino da aperitivo.

NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* a temperatura controllata (13-16°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi ca.



*Alcol:* 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 12-14°C



*Prima annata prodotta:* 2024



FORMATI DISPONIBILI:  
0.75 l