



LA MAGIA  
MONTALCINO

## Rosato "Eco"



*È il nostro vino più giovane, prodotto con uve Sangiovese. La macerazione sulle bucce dura dalle 8 alle 12 ore, la vinificazione è "in bianco". Il colore è un rosa intenso, tra i profumi spicca un fruttato netto di fragola che si sposa perfettamente con delicate note agrumate di pompelmo. La freschezza e la gradevolezza sono le sensazioni che più lo caratterizzano.*

### Annata

2018

### Varietà

Sangiovese 100% da uve diradate

### Zona produzione

Centrale - versante sud-est di Montalcino

### Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso al di sotto dei 20 cm

### Altitudine

400 - 450m

### Età vigneto

10 - 16 anni

### Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

### Vendemmia

Ultima settimana di settembre, uve da diradamento dei nostri vigneti

### Vinificazione

Premacerazione a freddo di 12 ore, pressatura e fermentazioni in bianco con temperature minori di 20°C

### Imbottigliamento

Marzo 2019

### Produzione

1.200 bottiglie

### Estratto secco

29,5

### Gradazione alcolica

14,5