



SCOPONE

MONTALCINO

TOSCANA ROSATO *Maja* IGT

2022

Andamento climatico annata 2022

Il 2022 è cominciato con un inverno ricco di precipitazioni, così come la prima parte della primavera determinando così un germogliamento lievemente in ritardo ma comunque regolare. L'estate, la più calda dell'ultimo secolo, si è presentata secca ma le perturbazioni di fine luglio e metà agosto hanno aiutato l'uva ad avere una buccia croccante, una buona acidità e freschezza. La raccolta è iniziata dopo la prima decade di settembre, per poi terminare la prima settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve provengono da un piccolo appezzamento di Sangiovese, nella zona più fresca e umida dell'azienda. I grappoli raccolti a mano sono stati caricati interi nella pressa e dopo una pressatura delicata, il mosto è stato posto a decantare per 24 ore. Dopo di che la fermentazione alcolica si è svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata fra 16°-18°C, così da preservare ed esaltarne i profumi. Dopo 4 mesi sulle fecce fini, il vino ha proseguito il suo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione

Il nostro Rosato gourmet si presenta con un colore rosa corallo intenso. Il bagaglio olfattivo è ampio con note agrumate di buccia di limone e arancia rossa, per poi passare alla pesca matura ed infine ad erbe Mediterranee come il rosmarino. Al palato si presenta con una bacca rotonda ma caratterizzata da una buona freschezza ed una esaltante sapidità finale.

Varietà uva 100% Sangiovese

Produzione 1.300 bottiglie

Grado alcolico 13%

Acidità totale 6,35 g/l

Ph 3,2



Scopone Società Agricola Srl

Loc. Podere Scopone, 180 - 53024 - Montalcino SI, Italia

tel. +39 3277590669 - info@winescopone.com

www.winescopone.com

P.IVA /C.F. 00715240529 - REA Siena 86058 - Cap. Soc. Euro 10400 i.v.