

# PIETRASERENA

## In Rosa - Toscana Igt Rosato

Un tempo l'uva Canaiolo veniva usata nel taglio di uve previsto per la vinificazione del vino Chianti. Si otteneva un vino beverino, fragrante, ghiotto da giovane. Successivamente si è sentita la necessità di dare maggior struttura al Chianti per cui sono state tolte dal taglio oltre alle uve bianche anche il Canaiolo. Tuttavia essendo questa un'uva storica del territorio toscano meritava ben altre destinazioni; per questo motivo abbiamo puntato alla produzione di questo rosato costituito dal Canaiolo per circa il 70% e la rimanenza da Sangiovese. Riteniamo di aver raggiunto pienamente il nostro obiettivo, vista l'accoglienza che una parte sempre più vasta della clientela riserva a questo nostro vino fiore.



### Vinificazione

L'uva viene raccolta verso metà settembre non del tutto matura a livello fenolico, in modo da preservarne l'acidità naturale e la freschezza ed ottenere una colorazione tenue, aromi fragranti e leggiadri. La vinificazione avviene nel pieno rispetto della materia prima, cercando di evitare trattamenti meccanici troppo invasivi, pigiadirasando al mattino quando la temperatura esterna è ancora bassa ed inviando subito il pigiato in pressa, impostando la pressatura su livelli di assoluta sofficità (max 1 Bar). La macerazione sulle bucce è limitata ai tempi strettamente necessari per effettuare l'estrazione del colore (circa 10/12 ore). Seguono una rigorosa decantazione a freddo (5 °C) di 3 giorni, il travaso ed una fermentazione alcolica molto lenta e lineare, condotta con ceppi di lievito selezionati per la produzione di rosati di qualità alla temperatura di 15 °C.

### Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica i vini vengono travasati un paio di volte nell'arco di 2 settimane, quindi sottoposti ad una maturazione in acciaio inox di 3 mesi sulla feccia fine con frequenti batonnage alla temperatura controllata di 10 °C, per arricchirne l'espressione gustativa e la pienezza, evitando però la malolattica e preservare l'acidità naturale e la freschezza del prodotto, dopodiché avvengono la chiarifica e la stabilizzazione, cui segue la filtrazione prima dell'imbottigliamento, effettuato solitamente nei mesi di febbraio - marzo successivi alla vendemmia.

### Abbinamenti

Vino ideale per aperitivi ed antipasti di mare. Da provare a tutto pasto anche con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare oppure carni bianche. Temperatura di servizio ottimale 8 °C.

### Note Organolettiche

Colore: rosato leggero e brillante con una tonalità che ricorda la buccia di pesca.  
Profumo: nitidissimo e ben definito con intensa carica fruttata e note molto femminili di fragolina di bosco, pesca e ribes rosso. Suggestioni di mentastro e timo sullo sfondo.  
Gusto: notevole tessitura acida, che esalta la fragranza e la bevibilità di questo rosato e ben si abbina ad una buona struttura gustativa ed un finale molto fruttato e sapido.

Classificazione: IGT Toscana

Uvaggio: Canaiolo (70%), Sangiovese (30%)

Zona di produzione: San Gimignano (SI), Italia

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Tipologia del terreno: Argilloso - tufaceo, ricco di sedimenti organogeni ("nicchie") e ben dotato di calcare

Resa: 2,0 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in carri raccolta da circa 1'000 kg d'uva. Metà Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037  
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126  
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com