



OPERANDI Toscana I.G.T.

Tipo di vino: Rosato
Uve: Sangiovese grosso
Vigneto di produzione: "Fattoria", "Pozzo"
Altitudine: 230 m slm
Esposizione: Sud Ovest
Tipo di terreno: Medio impasto ricco di scheletro e ciottoli fluviali
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Potatura- Defogliazione-diradamento-vendemmia: manuale
Resa uva per ettaro: 50 q
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio
Fermentazione malolattica: acciaio
Affinamento in acciaio: 12 mesi
Affinamento in bottiglia: 4 mesi
Filtraggio: molto leggero
Bottiglie prodotte: 6000
Formati: 0,75

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosato molto intenso, netto al naso, ricco di essenze erbacee e minerali che lasciano trasparire delle stoccate agrumate. In bocca a regnare sono l'acidità e la sapidità di un vino che di rara freschezza. Leggero il tannino, interessante il finale di piccoli frutti rossi.

Very intense pink color with nose rich in herbaceous essences and minerals that leave the citrus thrills. In the mouth to reign are the acidity and sapidity of a wine of rare freshness. Light tannin, interesting the finish of small red fruits.

OPERANDI

Dalle nostre migliori vigne di Sangiovese, dove i collori di Galestro e Alberese trasferiscono alle uve una spiccata mineralità e un'importante spalla acida, nasce il nostro Rosato. Di colore rosa cipolla, con profumi fragranti e note agrumate, ha una bocca di bella pienezza, accompagnata da note sapide e persistenti. Un trionfo di freschezza che resta in equilibrio con la propria mineralità.

Operandi grows in our best Sangiovese vineyards, where our clayish and calcareous terroir transfers to the grapes a strong minerality and an important freshness. The colour is an oniony pink and the fragrant bouquet features red fruits and citrus notes; beatifully full on the palate, with persistent savoury notes. A triumph of freshness which remains balanced with its taste.

Abbinamenti: Antipasti, carni bianche, frittura, crostacei, pesce, molluschi, zuppe, carpacci / Appetizers, white meats, fries, shellfish, fish, molluscs, soups, carpaccio

SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 75 cl
Tipo confezione: cartone
Formato confezione: 6 bottiglie coricate
Dimensioni confezione: mm 19x31x26p
Peso confezione: 8,5 Kg