

07 Archè

ROSATO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2025



DATI TECNICI

UVAGGIO	Sangiovese 40% · Syrah 30% · Pinot Nero 30%
DENOMINAZIONE	Rosato di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Guyot e cordone speronato
DENSITÀ	5.000 – 7.500 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	80 quintali/ettaro
VENDemmIA	3 ^a decade di settembre – 2 ^a decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Macerazione pellicolare e pressatura soffice; fermentazione di ogni varietà separatamente in piccoli fusti di rovere
AFFINAMENTO	Sui lieviti per almeno 4 mesi in fusti di rovere
IN BOTTIGLIA	Almeno 3 mesi (consigliati 8–9 mesi)
GRADAZIONE	13,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Rosa salmone brillante con sfumature corallo. Luminoso, trasparente, con riflessi ramati.

NASO

Lampone, fragola, melograno. Note speziate eleganti dal Syrah. Tocco floreale di rosa e violetta.

BOCCA

Fresco, sapido, dinamico. Struttura insolita per un rosato — il legno si sente ma non pesa. Finale persistente e speziato.

EVOLUZIONE

Ottimo da giovane. Raggiunge la massima complessità nei 18–24 mesi dall'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Antipasti di mare, carpacci di pesce, tartare di tonno
- Pasta con guanciale, pici al ragù bianco
- Carni bianche — pollo arrosto, coniglio in umido
- Salumi toscani — finocchiona, prosciutto crudo

SERVIZIO

10 – 14 °C

Servire fresco, non freddo. Si apre progressivamente nei primi 20 minuti nel bicchiere.