



Rosato

Il Santo Stefano Sei Rose è un vino toscano rosato IGT dal bel colore rosaceo limpido e acceso. Si distingue dai rosè classici per struttura e grado alcolico (13%). L'idea del rosato infatti viene dall'esigenza di soddisfare nei periodi estivi la clientela dell'agriturismo con un vino che sia fresco e dissetante e al tempo stesso corposo e alcolico.

Rispetto al Bianco Toscano IGT si distingue per maggiore grado alcolico e corposità. La struttura, il corpo e il buon grado di acidità è quello infatti del Sangiovese che usiamo per il nostro Chianti Classico, che dopo la pressatura tradizionale viene liberato dalle sue bucce (con la tecnica del salasso) e fatto fermentare (in bianco solo con il succo dell'uva) completamente in tino di acciaio. Viene imbottigliato a marzo per essere poi venduto all'inizio dell'estate.

Composizione

Varietà

Sangiovese 100%

Tecniche di allevamento

Prevalentemente cordone speronato

Colore

Rosso brillante

Aroma

Frutta matura, con note floreali di rosa e fragola

Gusto

Sapore fresco, leggero, dissetante, equilibrato, secco

Temperatura di servizio

8° C – 10° C

Grado alcolico

13%

Abbinamenti: ottimo come aperitivo d'estate con piatti a base di pesce e crostacei, pomodori e formaggi freschi, come la ricotta e la mozzarella. Perfetto anche con il prosciutto toscano e il melone.

