



<u>Annata</u>	2023
<u>Denominazioe</u>	Costa Toscana Rosato Igt
<u>Provenienza uve</u>	Vigna Romano
<u>Altezza s.l.m.</u>	Circa 120 metri
<u>Terreno</u>	Suolo tipico della formazione dell'Alberese, di medio impasto, calcareo, con grande abbondanza di scheletro
<u>Esposizione</u>	Ovest
<u>Densità di impianto</u>	6944 (1,80 x 0,80)
<u>Vitigno</u>	100% Syrah
<u>Raccolta</u>	Manuale in cassette da 15 Kg il 5 settembre 2023
<u>Resa</u>	50 q/ha
<u>Vinificazione</u>	Soffice pressata a grappolo intero. Decantazione statica del mosto, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata.
<u>Affinamemto</u>	In acciaio per 6 mesi, in bottiglia per 1 mese
<u>Gradazione alcolica</u>	13,5 %vol
<u>Bottiglie prodotte</u>	1900