



podere Volpaio

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



Podere Volpaio

“ VOLPAIO ROSATO 2011 ” ROSATO DI TOSCANA IGT

UVE :	100% Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Bassa collina 40-180 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Gouyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	4000 - 4800 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
GRADO ALCOLICO :	14 % Vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 29, 29 g/l, SO2 Totale 80 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	10° - 12° C. Come aperitivo 16°-18° Abbinato al pasto
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Il Rosato Volpaio nasce dalle uve di Sangiovese di prima scelta, selezionate e raccolte a mano in vigneto, poi trasportate alla cantina dove, l'uva raccolta è stata diraspata, pigiata e fatta macerare in pressa per alcune ore. Poi è stata pressata in maniera molto soffice, il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox ed è stato raffreddato per favorire il naturale illimpidimento. Trascorso circa 48 ore è stato travasato in nuovi serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica "in bianco". Segue una maturazione in acciaio sui lieviti "buoni", dove periodicamente vengono sollecitati con il metodo del "batonnage" per arricchire ulteriormente il vino. Quando la fermentazione è completata e le operazioni di batonnage si sono concluse, il vino è stato nuovamente travasato e conservato per circa 6 - 8 mesi nella cantina sempre in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura costante per preservare tutti gli aromi caratteristici fino all'imbottigliamento, dove permane per un ultimo affinamento di circa 6 mesi prima di essere messo in commercio.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Volpaio Rosato è un vino dal colore corallo, tendente al rosa intenso, con note violacee. Al naso si esprime con grande intensità di frutta fresca, pesca, prugna e con leggeri sentori di fragola di bosco e amarena. Al gusto presenta ottima armonia, pieno, fragrante e di buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' piacevole berlo come aperitivo. Si accompagna molto bene ad antipasti di mare, a minestre leggere, a pesce al forno a carni bianche anche alla griglia, ma anche risotti e verdure grigliate.

PRODUZIONE ORGANICA

Il Volpaio Rosato di Toscana è un vino da uve da agricoltura Biologica. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

“ VOLPAIO ROSATO 2011 ” ROSATO DI TOSCANA IGT

