



M A U R I G I

Rosso Rosé



Toscana igt Rosé	Prodotto con uve della Tenuta del Castello di Torre a Decima
Uve	100% Sangiovese vinificato in bianco
Acciaio inox	
Gr. Alcolico	12.5
Provenienza Uve	Vigneti del Vignone
Tipologia suolo	Medio impasto con molto scheletro
Esposizione	Sud, sud est , est ovest
Altezza s.l.m.	Tra i 200 ed i 250
Anno di impianto	2002
Ceppi x ettaro	4800
Epoca di raccolta	Ottobre
Fermentazione	Acciaio inox
Affinamento barriques	No
Affinamento bottiglia	6 mesi
Note di degustazione	Fragrante, intensi profumi floreali, bel rosato tipico dei rosati della Borgogna, buona l'acidità, persistente e lungo.
Abbinamenti gastronomici	Pesce, carni bianche, formaggi freschi, crostacei e coquillage, oltre che con risotti di pesce, carni rosse leggere, carpacci.



M A U R I G I

MAURIGI CASTELLO DI TORRE A DECIMA
50060 - MOLINO DEL PIANO - FIRENZE
TEL.: 055/8317804 - FAX: 055/8317288
TORREADECIMA@MAURIGI.IT
WWW.MAURIGI.IT

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:
VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA
TEL.: 051/405905 - FAX: 051/4144042
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT
WWW.MAURIGI.IT