



COLLINA DEI VENTI

OSARE

70% SANGIOVESE 30% TREBBIANO
IGT TOSCANA ROSATO

Suolo argilloso, pianura.

Vigneto impiantato nel 1966. Altitudine di 70 m s.l.m.

La vendemmia, rigorosamente a mano, avviene solitamente nella 1 settimana di settembre. Le uve diraspate vengono inserite in un serbatoio acciaio. La fermentazione è spontanea, macerazione di 8 ore. Il mosto/vino termina la fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio.

Frutto rosso immaturo, ciliegia e susina.

Persistente e rotondo con un finale fresco.

Abbinamenti aperitivo, antipasti, piatti strutturati a base di pesce, frittata di asparagi e tartare di tonno.

