

## PARRINA ROSATO DOC MALVA E ROSA

**UVAGGIO:**

Sangiovese 70% Syrah 30%

**GRADO ALCOLICO:**

14,0 %

**N° BOTTIGLIE/ANNO:**

4.000

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Località La Parrina

**VIGNETO:**

Lunga

**TERRENO:**

Limoso-argilloso

**RESA UVA/ETTARO:**

75 q/ha

**VENDEMMIA:**

Raccolta a mano

**RESA VINO/UVA:**

≅ 50%

**FERMENTAZIONE:**

Durata 15gg

Temp. Media 15°C

**AFFINAMENTO:**

Sospensione su fecce fini per 6 mesi in vasche d'acciaio

**TAPPO:**

Diam

### CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Il Malva e Rosa è ottenuto da un blend di uve Sangiovese e Syrah raccolte con leggero anticipo rispetto al giusto grado di maturazione al fine di garantire la freschezza che lo caratterizza. Le uve sono raccolte manualmente e pressate intere a bassissime pressioni, dopo breve macerazione. A seguito di decantazione statica a freddo (circa 10°C), il mosto fiore fermenta in acciaio ad una temperatura controllata di circa 15°C. Segue un lungo affinamento di 6 mesi sulle fecce nobili che vengono portate in sospensione mensilmente.

**ESAME VISIVO:** Color rosa corallo

**ESAME OLFATTIVO:** Fresche note fruttate di ciliegia e melograno con accenni floreali, che richiamano il geranio e la viola.

**ESAME GUSTATIVO:** Vivace, carnoso, dotato di ottima persistenza.

### CONSIDERAZIONI

La sua particolare vinificazione è volta ad esaltare la gamma aromatica floreale, la freschezza e la facilità di beva che contraddistinguono questo rosé.

### ABBINAMENTI

Il Malva e Rosa si abbina perfettamente con piatti di pesce, salumi e carni bianche.