



## Flamingo!



<b>Denominazione Appellation</b>	Rosato Toscano IGT <i>Rosato Toscano IGT</i>
<b>Altitudine Elevation exposure</b>	Marcialla 350 metri sul livello del mare <i>Marcialla 350 meters on the sea level</i>
<b>Suolo Soil</b>	Alberese misto a calcare, argille e sabbia <i>Limestone medium textured soil with clay and yellow sands</i>
<b>Uvaggio Grapes</b>	Sangiovese 80% Merlot 20% <i>Sangiovese 80% Merlot 20%</i>
<b>Vendemmia Harvest</b>	Prima decade di Settembre <i>The first ten days in September</i>
<b>Gradazione Alcohol</b>	12,5% <i>12,5%</i>
<b>Densità Density</b>	4.500 viti per ettaro <i>4.500 vines per hectar</i>
<b>Forma di allevamento Training system</b>	Guyot <i>Guyot</i>
<b>Vinificazione</b>	Soffice pressatura di uve diraspate e chiarifica statica a freddo; fermentazione a temperatura controllata (19°) in vasche di acciaio inox
<b>Fermentation and maceration</b>	<i>Destemming and immediate soft pressing, cold static decantation and fermentation in temperature - controlled stainless steel tanks (19°)</i>
<b>Produzione media Average production</b>	2.500 bottiglie <i>2.500 bottles</i>