



Flamingo!



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