

# FATTORIA CASA DI TERRA

## ALLEGRA - IGT TOSCANA ROSATO

*Allegra heißt die Tochter von Gessica Frollani, der Inhaberin der Unternehmerin. Sie steht für die neue Winzergeneration. Ein moderner, lebhafter und feiner Rosé, den man alleine oder, dank seiner feinen Struktur, auch zu Speisen genießen kann.*



### Weinberg und Anbau

**Rebsorten:** 50 % Merlot – 50 % Syrah

**Lage:** Bolgheri

**Ausrichtung:** Süd - Südwest

**Jahr der Bepflanzung:** 2007-2014

**Bodentyp:** Sandig-lehmige Böden mit Skelettboden

**Erziehungsform:** einarmige Kordonerziehung (cordone speronato)

**Pflanzdichte:** 6.500 Rebstöcke/ha

**Ertrag:** 80 dz/ha sowohl beim Merlot wie beim Syrah

### Vinifikation und Ausbau

**Gärung:** 15 Tage bei 16° C im Stahltank

**Ausbau:** fünf Monate im Stahltank, mit längerem Verbleib auf den Hefen

### Anmerkungen zur Verkostung

*Der Rosato Allegra ist von leuchtend hellroter Farbe, besticht in der Nase mit fruchtigen Noten von Erdbeere und Kirsche, die dem frischen Geschmack mit süßem, befriedigendem Ausklang vorhergehen*

### Trinkempfehlungen

*Wunderbar als Aperitif, zu Gemüsetempura, Pizza, Insalata caprese*