

FATTORIA
CASA DI TERRA

ALLEGRA - TOSCANA ROSATO

Allegra è il nome della figlia di Gessica Frollani, proprietaria dell'azienda. Rappresenta la nuova generazione di produttori di vino. Un rosato moderno, vivace e delicato da gustare al bicchiere e, grazie alla sua delicata struttura, anche per accompagnare i cibi



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Merlot - Syrah

Ubicazione: Bolgheri

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2007- 2014

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: non superiore a 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura controllata di 15°C per 15 giorni

Affinamento: in vasche d'acciaio inox con sosta prolungata sui lieviti di fermentazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il rosato Allegra presenta un colore rosa cerasuolo, all'olfatto le note fruttate di fragola e ciliegia sono da preludio ad una bocca fresca, con finale dolce e appagante

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, tempura di verdure, pizza, insalata caprese