

# CASA DI TERRA

## ALLEGRA - IGT 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:** 6.500 piante/ha

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha sia per il Merlot che per il Syrah

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura 16°C per 15 giorni

**Affinamento:** 5 mesi 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*

[www.fattoriacasaditerra.com](http://www.fattoriacasaditerra.com)

  
CASA DI TERRA

[info@fattoriacasaditerra.com](mailto:info@fattoriacasaditerra.com)