

CONTE ALDOBRANDO



ROS-È

Nome: Ros-è

Denominazione: IGT Toscana Rosato

Vitigno: Sangiovese

Vinificazione: Pressatura diretta delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 16°-18° C

Affinamento: In acciaio sulle fecce fini per 3 mesi

Colore: Rosa buccia di pesca

Profumi: Intense note fruttate (fragolina di bosco e agrumi), sfondo minerale con sentori balsamici

Gusto: Freschezza e acidità supportate da un buon volume. Finale sapido ed equilibrato

Abbinamenti: Eccellente come aperitivo, si accompagna con antipasti e piatti estivi a base di verdure

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 12°-14°

L'azienda Conte Aldobrando è di proprietà della famiglia degli Azzoni e si trova in Toscana, a La Rotta in provincia di Pisa. L'azienda si estende su una superficie totale di 285 ettari, di cui 180 coltivati e il resto destinato a riserva protetta. Gli ettari vitati sono 18 e tutta l'uva prodotta viene vinificata nella propria cantina. La volontà è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente. L'azienda ha di recente aperto il resort **Le Sodole**, dove è possibile rilassarsi trascorrendo qualche giorno immersi nella natura e degustando un buon vino.

