

"Il Barba" Rosato I.G.T.

Regione	Toscana
Territorio	Colline di Montescudaio
Vendemmia	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
Vitigni	<i>Sangiovese</i> . Le uve provengono dai vigneti della Fattoria, situati sui pendii delle colline che circondano Montescudaio, coltivati su terreno di medio impasto, tendente al sabbioso, calcareo, ben drenato.
Vinificazione	Vinificazione in bianco dopo breve permanenza, di circa 12 ore, sulle bucce.
Caratteri sensoriali	Vista: limpidezza brillante, colore delicatamente rosato. Olfatto: fresco, delicatamente fruttato, fine, netto, gradevole. Gusto: dal sapore asciutto ma morbido, gradevolmente acidulo e sapido, in equilibrio finezza e corpo.
Gastronomia	Ottimo come aperitivo, ben si accompagna agli antipasti e primi di carne, zuppe e piatti di pesce.
Temperatura	Per la degustazione si consiglia una temperatura di servizio di 14°C.
Conservazione	Non è un vino da invecchiamento. Conservare in ambiente ottimale, quali cantine fresche al riparo dalla luce.