



PODERE GHISONE



# Petali

## SCHEDA TECNICA

Vino rosè I.G.T Toscana

*Rosè wine Tuscany I.G.T.*

DENOMINAZIONE/  
DENOMINATION

100% Sangiovese

VITIGNI/  
VARIETALS

Colline del Comune di Montespertoli.

A 25 km da Firenze.

Altitudine media 250 slm.

*The Montespertoli Hills, 25 km away from  
Florence. Average altitude: 250 mt above sea level.*

AREA DI PRODUZIONE/  
REGION

Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata 16-18°. Affinamento in acciaio per 6 mesi sulle feccie fini con frequenti batonnage.

*White vinification, fermentation at a controlled temperature of 16-18°. Aging in steel for 6 months on the fine lees with frequent batonnage.*

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE/  
WINEMAKING

13,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA/  
ALCOHOL CONTENT

Rosa tenue. Al naso fruttato con note di pesca bianca e fragola, nel finale sentori di erbe aromatiche. Gusto molto avvolgente dove si ritrovano le caratteristiche olfattive; fragrante ben bilanciato con armonia di sapidità e mineralità.

*Soft pink. Fruity on the nose with notes of white peach and strawberry, in the final hints of aromatic herbs. Very enveloping taste where the olfactory characteristics are found; well balanced fragrant with harmony of flavor and minerality.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/  
ORGANOLEPTIC NOTES

10/12°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO/  
SERVING

Salumi e formaggi, fresco è adatto per l'aperitivo.

*Cold meats and cheeses, fresh is suitable for an aperitif.*

ABBINAMENTI/  
PARING